



Lebensmittelkennzeichnung bei loser Abgabe

LEBENSMITTELÜBERWACHUNG

1. Zusatzstoffe

Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar auf einem Schild auf oder neben der Ware.

Bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten/Imbissbetrieben auf Speise- und Getränkekarten (oder als Aushang) geht dieses auch in Form von Fußnoten (z.B. Zahlen) an der Verkehrsbezeichnung und Nennung der den Nummern zugeordneten Zusatzstoffe im unteren Bereich der Kartenseite.

Für Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen ist es möglich, dass die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen kann, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich sind. Hierbei müssen jedoch **sämtliche Zusatzstoffe des entsprechenden Lebensmittels** (nicht nur die, die kenntlich gemacht werden müssen) in solchen Listen aufgeführt werden. Die Zusatzstoffe werden analog wie in einer Zutatenliste angegeben. Auf diese Aufzeichnung (Mappe, Liste, Sammelaushang) muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang **deutlich sichtbar** hingewiesen werden.

Für **Gaststätten/Imbissbetriebe** und bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln (Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe) gelten diese Erleichterungen nicht. Die **Deklaration von Süßungsmitteln** muss bei loser Abgabe immer auf einem Schild auf oder neben der Ware erfolgen.

Ab dem 13.12.2014 ist nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, EU-VO Nr. 1169/2011) europaweit die Kenntlichmachung von **Allergenen** auch bei loser Ware verpflichtend.

2. Vermeidung von Irreführung

Achten Sie beim Einkauf immer auf Verkehrsbezeichnung und deklarationspflichtige Zutaten in der Zutatenliste der verwendeten Lebensmittel (bei verpackten Lebensmitteln). Beim Einkauf loser Ware empfiehlt es sich, beim Lieferanten (am besten schriftlich) Informationen über die jeweiligen, kenntlichmachungspflichtigen Inhaltsstoffe und die Verkehrsbezeichnung einzuholen.

Die Bezeichnungen Ihrer Produkte müssen generell den gesetzlich festgelegten Bezeichnungen oder der Verkehrsauffassung entsprechen. Zur Vermeidung von Irreführungen müssen eventuelle Abweichungen von der Verkehrsauffassung in direkter Ergänzung der Verkehrsbezeichnung kenntlich gemacht werden; z. B. Käseimitat darf nur verwendet werden, wenn es deutlich kenntlich gemacht wird. Pizzabelag, Vorderschinken oder Formfleischschinken darf nicht als "Schinken" auch nicht in Wortverbindungen (wie "Schinkenpizza") bezeichnet werden.

Achten Sie darauf, dass die von Ihnen hergestellten oder abgegebenen Erzeugnisse tatsächlich mit den Angaben in der Speise- und Getränkekarte übereinstimmen. Haben Sie auf Ihrer Karte z.B. Orangensaft, Mineralwasser stehen, achten Sie schon beim Einkauf darauf, keinen Orangennektar oder Tafelwasser einzukaufen.

Auf der **Rückseite dieses Merkblattes** sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie andere notwendige Deklarationen (Anzugeben sind jeweils die Angaben in der linken Spalte, der Rest dient nur zur Erläuterung) in einer Tabelle zusammengefasst.

Kontakt

Veterinär- und
Lebensmittelüberwachungsamt
Auf der Schanze 4, 41515 Grevenbroich
Telefon 02181 601-3932
veterinaeramt@rhein-kreis-neuss.de



Kennlichmachen von Zusatzstoffen nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

Durch folgenden Text	Erläuterung	Betroffene E-Nummern
„Mit Farbstoff“	sowohl künstliche als auch natürliche Farbstoffe wie Karotin, Riboflavin oder Rote Beete Saft	E 100 - E 180
„Mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	keine Einzelnennung der Konservierungsstoffe mehr notwendig, Schalenbehandlungsmittel (Orthophenylphenol) bei Zitrusfrüchten und Behandlungsmittel der Käsoberfläche sowie das Nitrat und Nitrit des Nitritpökelsalzes werden hierunter angegeben. Besonderheit: Nitrat oder Nitritpökelsalz können auch als „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ angegeben werden.	E 200 - E 285, E 1105
„Geschwefelt“	Zusatz von Schwefeldioxid und Sulfiten z.B. bei Meerrettich, Trockenfrüchten, Kartoffelhalberzeugnissen, Säften etc.	E 220 - E 228
„Mit Phosphat“	nur bei Zusatz von Phosphaten zu Fleischerzeugnissen (oft als Stabilisator bezeichnet)	E 338 - E 341, E 450 - E 452
„Mit Antioxidationsmittel“	auch Ascorbinsäure, Isoascorbinsäure, Tocopherole	E 310 - E 321, E 586
„Geschwärzt“	Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven	E 579, E 585
„Mit Geschmacksverstärker“	Viele (Halb-)Fertigerzeugnisse und fast alle Gewürzmischungen enthalten Geschmacksverstärker wie Glutamat, Guanylat oder Inosinat	E 620 - E 635
„Mit Süßungsmittel(n)“	bei Zusatz sowohl von Zuckeraustauschstoffen wie Sorbit, Mannit etc. als auch von künstlichen Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam, Acesulfam, Thaumatin, Neohesperidin, Sucralose, Neotam (Immer mit Schild am Produkt deklarieren!)	E 420, E 421, E 950 - E 967
„Enthält eine Phenylalaninquelle“	bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen	E 951

Kennlichmachung aufgrund anderer Vorschriften

"Kakaohaltige Fettglasur"	Bei Verwendung von Fettglasur an Stelle von Schokoladenüberzügen, z.B. bei Backwaren und Süßspeisen
"Mit Eiklar"	Bei Verwendung von flüssigem oder gefrorenem Eiweiß in Fleischerzeugnissen
"Mit Milchpulver", "Mit Milcheiweiß", "mit Molkenpulver", u.s.w. "unter Verwendung von Milch(...Sahne)"	Bei Verwendung von Milcherzeugnissen in Fleischerzeugnissen
Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe und "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen."	Lebensmittel, die ab dem 20. Juli 2010 in Verkehr gebracht oder gekennzeichnet werden und die folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten: Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Allurarot AC (E 129), Chinolingelb (E 104), Tartrazin (E 102) oder Cochenillerot A (E 124)
"Mit Geflügelfleisch" bzw. sonst. Fleisch anderer Tierarten als Rind oder Schwein	Bei Verwendung in Fleischerzeugnissen, in denen Fleisch anderer Tierarten als Rind oder Schwein verwendet wurde (z.B. Currywurst mit Putenfleisch), bzw. Fleisch entgegen der Leitsätze wie „Schweine-Cordon-Bleu“
"Formfleisch...." "aus Fleischstücken zusammengefügt"	Bei Verwendung von Formfleischschinken, -schnitteln, -nuggets etc., z.B. "Formfleischvorderschinken"
"Fleischanteil z.T. fein zerkleinert"	Bei Frikadellen mit Feinbrätanteil
Koffeinhaltig	Bei Cola und anderen koffeinhaltigen Limonaden und Erfrischungsgetränken
"Chininhaltig"	Bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, die Chinin enthalten
"Genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt"	Bei Verwendung von Lebensmitteln oder Zutaten mit gentechnologisch veränderten Anteilen von mehr als 0,9 %
Mit Separatorenfleisch	Bei Verwendung von Separatorenfleisch