



Merkblatt Zusatzstoffkennzeichnung

Gemäß der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) müssen die Zusatzstoffe in Lebensmitteln gekennzeichnet werden.

Die Pflicht zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen gilt für vorverpackte (sog. Fertigpackungen) und für nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware).

Wer muss Zusatzstoffe kennzeichnen?

- Gaststätten und alle sonstigen Gastronomiebetriebe
- Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen
- Betreiber von Verkaufstheken

Was muss gekennzeichnet werden?

bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen aus	Kennzeichnungsangabe	ergänzt durch
Farbstoffen	„mit Farbstoff“	
Konservierungsstoffen	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	
Nitrat oder Nitritpökelsalz	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ oder	„mit Nitritpökelsalz“
Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat	„mit Antioxidationsmittel“	„mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	
Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585)	„geschwärzt“	
frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden	„gewachst“	
Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	
Tafelsüßen	durch den Hinweis „auf der Grundlage von ...“	durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel
Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)		„enthält eine Phenylalaninquelle“
bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968		„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Liste der Lebensmittelfarbstoffe, für die bei der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusätzliche Angaben gemacht werden müssen:

Lebensmittel, die einen oder mehrere der folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten	Angabe
Gelborange S (E110)	„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
Chinolingelb (E104)	
Azorubin (E122)	
Allurarot AC (E129)	
Tartrazin (E102)	
Cochenillerot A (E124)	

Wie sind Zusatzstoffe zu kennzeichnen?

a) vorverpackte Lebensmittel

Zusatzstoffe sind in der Zutatenliste stets mit dem Klassennamen (z. B. Konservierungsstoff) und mit der E-Nummer (z. B. E 200) oder dem Namen des verwendeten Stoffes (z. B. Sorbinsäure) aufzuführen.

b) nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware)

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln bestehen mehrere Möglichkeiten, wie Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden können:

1. Schriftlich

- Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen mittels Fußnoten oder Buchstaben
- Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- Durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote

2. Mündlich

- Voraussetzung ist geschultes, sachkundiges Personal.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch ein Schild am jeweiligen Lebensmittel darauf hingewiesen werden, dass eine mündliche Auskunft erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung jederzeit einsehbar ist.
- Diese Hinweistafel muss an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte aushängen und gut lesbar sein.
- Eine schriftliche Aufzeichnung der Zusatzstoffe muss vorliegen.
- Diese muss für den Endverbraucher und für die zuständige Behörde leicht zugänglich sein.

Beispiel für den Aushang:

Information über enthaltene Zusatzstoffe

Über die in unseren Produkten, Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Hinweise zur Zusatzstoffkennzeichnung:

- Die Zusatzstoffkennzeichnung **muss** in deutscher Sprache erfolgen.
- Die Schrift muss leicht lesbar, unverwischbar und frei zugänglich sein.
- Alle verwendeten Rohwaren, Zutaten und Lebensmittel, die zur Herstellung von Speisen oder Lebensmittelprodukten verwendet werden, müssen auf Zusatzstoffe geprüft werden.
- Prüfen Sie alle Lieferpapiere und Zutatenlisten der Lebensmittel. Alle Informationen zu Zusatzstoffen müssen vom Lieferanten zur Verfügung gestellt werden.
- Das Personal muss geschult werden, um Kunden und Gästen Auskunft zu den Zusatzstoffen im Lebensmittel geben zu können.

Bitte beachten:

Wenn ein Zusatzstoff nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise kenntlich gemacht wird, stellt dies eine Ordnungswidrigkeit dar!

Bitte beachten:

**Das Merkblatt benennt lediglich Schwerpunkte und dient als Information und Hilfe für die Kennzeichnung der Zusatzstoffe.
Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.**

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung (EU) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- LMZDV - Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung
- LMIDV - Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung

Weitere Auskünfte erteilt:

Bezirksamt Friedrichshain-Kreuzberg von Berlin
Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
☎ 030 90298-8700

Anschrift: Petersburger Str. 86-90, 10247 Berlin

E-Mail: vetleb@ba-fk.berlin.de