



Das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt des Kreises Neuss informiert:

Merkblatt zur Lebensmittelkennzeichnung bei loser Abgabe

(bitte aufmerksam lesen und beachten!!!)

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.

Erleichterungen für Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen:

Es ist auch 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 muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

Für **Gaststätten/Imbissbetriebe** oder die Deklaration von **Süßungsmitteln** gelten diese Erleichterungen nicht.

Achten Sie beim Einkauf immer auf deklarationspflichtige Zusätze in den Lebensmitteln und den verwendeten Zutaten.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z.B. Kantinen) abgegeben werden, muss immer ein Zutatenverzeichnis vorhanden sein.

Beim Einkauf loser Ware empfiehlt es sich, beim Lieferanten (am besten schriftlich) Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Inhaltsstoffe einzuholen.

Zur Vermeidung von Irreführungen müssen die Abweichungen von der Verkehrsauffassung deklariert werden. Achten Sie auch darauf, dass die von Ihnen abgegebenen Erzeugnisse tatsächlich mit den Angaben in der Speise- und Getränkekarte übereinstimmen.

Haben Sie auf Ihrer Karte z.B. Orangensaft, Mineralwasser oder Schinken stehen, kaufen Sie keinen Orangennektar, kein Tafelwasser oder Formfleischschinken ein.

Auf der Rückseite dieses Merkblattes sind die kennzeichnungspflichtigen Stoffe sowie mögliche, kennzeichnungspflichtige Abweichungen von der Verkehrsauffassung übersichtlich in einer Tabelle zusammengefaßt.

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Abweichungen von der Verkehrsauffassung

Kenntlichmachung	E-Nummern	Bemerkung
„ Mit Farbstoff“	E 100 - E 180-	sowohl künstliche als auch natürliche Farbstoffe wie Beta-Karotin oder Rote Beete Saft
„Mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	E 200 - E 285, E 1105	keine Einzelnennung der Konservierungsstoffe mehr notwendig, Schalenbehandlungsmittel (wie Biphenyl und Orthophenylphenol) und Natamycinbehandlung der Käseoberfläche 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.
„Geschwefelt“	E 220 - E 228	Zusatz von Schwefeldioxid und Sulfiten z.B. bei Meerrettich, Trockenfrüchten, Kartoffelhalberzeugnissen, Säften etc.
„Mit Phosphat“	E 338 - E 341, E 450 - E 452	bei Zusatz von Phosphaten zu Fleischerzeugnissen
„Mit Antioxidationsmittel“	E 310 - E 321	früher nicht kennzeichnungspflichtig
„Geschwärzt“	E 579, E 585	Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven
„Mit Geschmacksverstärker“	E 620 - E 635	früher nicht kennzeichnungspflichtig, Achtung!: Viele (Halb-)Fertigerzeugnisse und fast alle Gewürzmischungen enthalten Geschmacksverstärker
„Gewachst“	E 901 - E 904, E 912, E 914	bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln, Birnen
„Mit Süßungsmittel(n)“	E 420, E 421, E 950 - E 967	bei Zusatz sowohl von Zuckeraustauschstoffen wie Sorbit, Mannit etc. als auch von künstlichen Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam etc.
„Mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“	E 420, E 421, E 950 - E 967	wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde
„Enthält eine Phenylalaninquelle“	E 951	bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen
„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	E 420-E 421, E 953, E 965-E 967	bei Lebensmitteln mit einem Gehalt über 10 % Zuckeralkoholen wie Sorbit, Mannit etc.
Kenntlichmachung aufgrund spezieller Vorschriften		Bemerkung
„ Kakaohaltige Fettglasur“		Bei Verwendung von Fettglasur an Stelle von Schokoladenüberzügen bei Backwaren
„Mit Eiklar“		Bei Verwendung von flüssigem oder gefrorenem Eiweiß in Fleischerzeugnissen
„Mit Milcheiweiß“, „mit Molkenpulver“, u.s.w.		Bei Verwendung von Milcherzeugnissen in Fleischerzeugnissen
„Mit Pflanzeneiweiß“, „mit Stärke“		auch mit der passenden Verkehrsbezeichnung bei Verwendung in Fleischerzeugnissen
„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, bzw. Fleisch entgegen der Leitsätze wie „Schweine-Cordon-Bleu“ anstelle Kalb
„Formfleisch...“ „aus Fleischstücken zusammengesetzt“		Bei Verwendung von Formfleischschinken, -schnitteln, -nuggets etc.
„Fleischanteil z.T. fein zerkleinert“		Bei Frikadellen mit Feinbrätanteil
„Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet“		Bei Hartkäse, Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse (wie Edamer, Gauda etc.) mit einer künstlichen Rinde
„Koffeinhaltige Limonade“		Bei Cola und koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken
„Chininhaltig“		Bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, die Chinin enthalten

(Anzugeben sind jeweils die Angaben in der grau hinterlegten Spalte, die E-Nummern sind nur zur Erläuterung angegeben)