

Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei lose abgegebenen Lebensmitteln

gem. Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZzulV) vom 29. 01. 1998

1. Was muss kenntlich gemacht werden?

Angaben nach § 9 Abs. 1 (8 Angaben) und Abs. 2 bis 5 (Süßungsmittel und 2 Warnhinweise). Eine Kennzeichnung ist grundsätzlich erforderlich, wenn der Zusatzstoff im Enderzeugnis vorhanden ist, unabhängig davon, ob er direkt oder über eine Zutat hineingelangt ist.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZzulV)

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe erhalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (<i>Konservierungsstoffe</i>) E 200 – E 219, E 230- E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105 Bei E 249 – E 250, E 251 – E 252 Bei einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz u. Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalate, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitung, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 – E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnissen,

----- ----- Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585 „geschwärzt“	Schwarze Oliven
----- ----- Stoffe zu Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 952, E 912, E 914 “gewachst”	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
----- ----- Süßstoffe (Süßstoffe) E 901 – E 952, E 954, E 957, E 959 “mit Süßungsmittel(n)	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
..... andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Anmerkung: Wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
----- ----- Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E 452 “mit Phosphat”	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Technologische Wirkung:

Die Kenntlichmachung nach § 9 Abs. 1 (= die ersten 8 Angaben der Tabelle) kann entfallen, wenn Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, sofern die Zusatzstoffe in dem Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben.

Nicht mehr wirksam:

konserviertes Obst in Sahnetorte
gefärbte Margarine für Kuchen

Noch wirksam:

konservierte Mayonnaise im Salat
gefärbte Konfitüre in Quarkspeisen

Die **Kenntlichmachung** von **Süßungsmitteln** sowie die **vier Warnhinweise** (s. die letzten vier Spalten der umseitigen Tabelle, kursiv gedruckt) sind **immer erforderlich**.

2. Wie muss kenntlich gemacht werden?

- gut sichtbar
- in leicht lesbarer Schrift
- unverwischbar

3. Wo muss kenntlich gemacht werden?

Allgemein:

- Auf einem Schild oder neben dem Lebensmittel

In Gaststätten:

- Auf Speise- und Getränkearten

In Selbstbedienungsgaststätten, Erfrischungshallen, Kiosken, Bierzelten etc.:

- Es genügt der Aushang von Preisverzeichnissen.
- Angaben dürfen in Fußnoten gemacht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- Auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder
- in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.
- Angaben dürfen in Fußnoten gemacht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Ausnahme nach § 9 Abs. 8 für z.B. Lebensmittelgeschäfte:

Nur die Angaben nach § 9 Abs. 1 (= wieder die ersten 8 Angaben in der Tabelle) können entfallen, wenn in einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung **alle** bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden und:

- die Aufzeichnung dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist,
- auf die Aufzeichnung beim Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen wird.
- Die Angabe muss enthalten: Klassenname des Zusatzstoffes + Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer (in absteigender Reihenfolge des Gehaltes).

Was ist anzugeben?

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird

2. Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.2005 nur eine Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o. ä. sind die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" bei Wein noch nicht erforderlich (siehe auch unter 4.).

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei Gehalten über 10 mg/kg SO₂ gemäß § 9 der ZZuIV erforderlich (Siehe auch unter 1.)

3. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kennzeichnungshinweise sind - analog der Vorschriften der ZZuV - wie folgt anzugeben:

- gut sichtbar
- gut lesbar und identifizierbar
- nicht verwischbare Schrift

Was ist anzugeben:

- "genetisch verändert"
- "aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt"

Die Hinweise sind aufzuführen in:

1. **Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:** Der Hinweis "genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt" muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.
2. **Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:** Für die Gemeinschaftsverpflegung können gesonderte Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

Zusätzlicher Hinweis

Alle Kaufbelege und Lieferbelege sind 5 Jahre aufzubewahren.

4. Kenntlichmachung allergener Zutaten

Eine Verpflichtung zur Angabe bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, besteht vorläufig nur für Lebensmittel in Fertigpackungen. Die in diesem Fall zu kennzeichnenden Bestandteile sind in der Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung aufgelistet. Sie müssen angegeben werden, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden. Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich aber nicht auf allergene Anteile in Lebensmittelprodukten, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind.

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht noch nicht. Eine entsprechende rechtliche Regelung ist in Planung.

Fallbeispiele zur Kennzeichnung auf Speisekarten

Zur richtigen Kennzeichnung auf Speisekarten muss auf einiges geachtet werden. Es können leicht Fehler entstehen, manchmal handelt der Gastwirt sogar fahrlässig bei der Kennzeichnung. Enthaltene Zusatzstoffe können die Gastronomen oftmals den Verpackungen der Lebensmittel entnehmen. Bei unverpackter Ware wie Wurst- und Backwaren sind sie verpflichtet, sich bei den Lieferanten nach der genauen Zusammensetzung zu erkundigen.

Mit welchen Folgen er bei welcher Art von Verstößen rechnen muss, ist hier anhand von Beispielen aus der Praxis beschrieben.

Saft:

Auf der Karte werden „Säfte“ angepriesen, es wird jedoch nur „Nektar“ oder ein „Fruchtsaftgetränk“ angeboten. Da es sich bei Nektar und Fruchtsaftgetränk um minderwertige Ware im Vergleich zum Saft handelt (Saft = immer 100% Frucht, Nektar dagegen nur 40-50% Fruchtanteil, der Rest ist Zucker und Wasser), liegt hier eine Irreführung des Verbrauchers vor. Hier liegt ein Verstoß gem. § 17 Abs. 1 Nr. 5b Lebensmittel- u. Bedarfsgegenstand vor. Liegt vorsätzliches Handeln durch den Gastwirt vor, so ist von einer Straftat auszugehen, was eine Anzeige bei der Staatsanwaltschaft nach sich zieht.

Wein:

Bei der Angabe des Weines in der Getränkekarte fehlt die „Qualitätsstufe“ des Weines, z.B.: Landwein, Tafelwein oder Qualitätswein, angegeben durch QBA (Qualitätswein bestimmtes Anbaugebiet) oder bei ausländischen Weinen mit DOC. Diese Verstöße haben eine Anzeige nach dem Weingesetz zur Folge.

Mengenangabe:

Nach der Preisangabe-Verordnung ist in Verbindung mit Preisen auf der Getränkekarte die dem Preis zugehörige Menge des Getränkes erforderlich. (z.B.: Bier: 0,3 l zu 2 Euro) Nur so ist dem Verbraucher ein entsprechender Preisvergleich möglich.

Zusatzstoffe:

Lediglich der Gruppenname einiger großer Zusatzstoffklassen ist Pflicht. Folgende Angaben müssen demnach gemacht werden:

Die Kennzeichnung umfasst

- mit Farbstoff – u.a. Azofarbstoffe, synthetische Farbstoffe
- mit Konservierungsstoffen; konserviert – u.a. Benzoesäure und ihre Verbindungen (PHB, Parabene)
- Nitritpökelsalz bei Fleischwaren
- mit Antioxidationsmittel – u.a. Sorbinsäure, BHA, BHT
- mit Geschmacksverstärker – u.a. Natriumglutamat
- Geschwefelt
- Geschwärzt– E 579 oder E 585, die nur für Oliven verwendet werden dürfen
- Gewachst - E 901 – 904, E 912 oder E 914, mit denen die Oberfläche frischer Früchte behandelt sein kann
- mit Phosphat – E 338 – 341 oder E 450 – 452; betrifft vor allem Wurst
- enthält eine Phenylalaninquelle – Süßstoff Aspartam

Lebensmittelbestrahlungsverordnung

Bestrahlte Produkte müssen durch die Angabe „bestrahlt“ oder „mit ionisierten Strahlen behandelt“ kenntlich gemacht werden. Das gilt auch, wenn ein Lebensmittel Zutaten enthält, die bestrahlt wurden. Die Kennzeichnung der Bestrahlung der Zutaten muss unabhängig von der zugesetzten Menge erfolgen.

Genetisch veränderte Lebensmittel

Gentechnisch veränderte Lebensmittel müssen gekennzeichnet werden. Der Hinweis „gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem ... hergestellt“ muss vermerkt werden.

Fleisch-Verordnung

Aufgrund der Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches über Fleischerzeugnisse müssen Formfleischerzeugnisse besonders kenntlich gemacht werden. Die Kenntlichmachung muss in gleicher Schriftgröße und in unmittelbarem Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung des Produktes erfolgen.

Bio-Produkte

Wenn auf „Bio“ hingewiesen bzw. damit geworben wird, müssen mindestens 95 % der Zutaten gemäß den Forderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel vom 24.06.1991 genügen – zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1437/2000 vom 30.06.2000 (ABL Nr. L 161/162).

Der Gesetzgeber lässt bei bestimmten Lebensmitteln den Einsatz sogenannter Zusatzstoffe zu, verlangt jedoch deren Kennzeichnung. So ist z.B.: dem Getränk „Campari“ Farbstoff zugegeben, um eine entsprechend rote Farbe zu erzielen. Die Zugabe dieses Farbstoffes ist zulässig, muss jedoch auf der Flasche und auch auf der Getränkekarte durch den Gastwirt deutlich für den Verbraucher gekennzeichnet werden.

In einem Großteil der Fälle befindet sich in der sogenannten „Brühwurst“ (Fleischwurst, Lyoner, Fleischkäse, etc.) Phosphat, was Metzgern als Kutterhilfsmittel bei der Wurstherstellung einsetzen.

Der Einsatz von „Phosphat“ bei der Wurstherstellung ist grundsätzlich erlaubt, muss jedoch ebenfalls auf der Speisekarte gekennzeichnet werden, da es eine große Anzahl von Personen gibt, die auf diese Zusatzstoffe allergisch reagieren.

Alkoholfreie Getränke:

Bei der Neugestaltung der Speisekarte sollte bedacht werden, dass § 6 des Gaststättengesetzes nunmehr dahingehend ergänzt wurde, dass ab 1. Januar 2002 ein nicht alkoholisches Getränk hochgerechnet auf den Liter nicht teurer sein darf, als das Billigste alkoholische Getränke. Ein besonderer Service für den Gast ist es, wenn die nicht alkoholischen Getränke, die nicht teurer sind als das billigste alkoholische Getränk, gekennzeichnet sind.

Qualitätsbegriffe:

Bietet der Gastwirt ein „Wiener Schnitzel“ an, so muss es sich gemäß den „Leitfäden“ hier immer um Kalbfleisch handeln, schreibt er hingegen „Schnitzel Wiener Art“, so kann er auch Schweinefleisch einsetzen.

Wird auf der Speisekarte „Schinken“ angeboten, so muss es sich hierbei immer um ein „gewachsenes“ Stück handeln und nicht um sogenanntes „Formfleisch“, bei welchem unter Einsatz von Hitze und Druck einzelne Fleischstücke zusammengepresst werden. Oft handelt es sich bei dem „ausgewiesenen“ Kochschinken (z.B.: auf der Pizza oder im Salat) nicht um Schinken sondern um dieses Formfleisch. Da es sich hierbei um minderwertige Ware handelt und der Verbraucher bei der Bezeichnung Schinken kein Formfleisch erwartet, liegt hier eine Täuschung des Verbrauchers vor, was einen Verstoß nach dem Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz darstellt.

Beispiel:

Vorspeise

Glasnudeln mit gebackenen Scampi im Sojasud⁴

Hauptgerichte

Hähnchenbrustfilet⁴, Fischstäbchen

Stärkebeilagen

Klöße^{3,9}, Kartoffelpüree^{3,12}

Gemüsebeilagen

Broccoli in Sahnesoße, Bohnensalat²

Dessert

Schokoladenpudding⁹, Griesflammerie mit Himbeersaft⁹

Liste der Zusatzstoffe:

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“
- 8 „mit Phosphat“
- 9 „mit Süßungsmittel“
- 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 12 „unter Schutzatmosphäre verpackt“