

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kennzeichnungsbestimmungen § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1 Farbstoffe 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
2 Konservierungsstoffe E 200 – E 219, E 230 – E 235, E239, E 249- E 252, E 280 – E 285, E 1105	“mit Konservierungsstoff“ oder “konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate Fleischsalat, Kartoffelsalat, Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
3 bei ausschließl. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
4 Antioxidationsmittel E 310 – E 321	“mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
5 Geschmacksverstärker E 620 – E 635	“mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Würzmittel Fleischerzeugnisse, Soßen
6 Schwefeldioxid/Sulfite E 220 – E 228	“geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
7 Eisensalze E 579, E 585	“geschwärzt“	schwarze Oliven
8 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901- E 904, E 912, E 914	“gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
9 Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	“mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: “enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <u>Anmerkung:</u> wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich

10

Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	“mit Phosphat“	Brühwürste Kochschinken <u>Anmerkung:</u> eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
--	----------------	---

Allergenkennzeichnung ist Pflicht

Auf der Verpackung von Lebensmitteln muss die Verwendung bestimmter Zutaten wie Erdnüssen oder Sellerie, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, stets angegeben werden.

Die 14 häufigsten Auslöser von Allergien und Unverträglichkeiten müssen stets angegeben sein.

Die Verwendung der betreffenden Zutaten muss sich entweder aus dem Zutatenverzeichnis oder der Bezeichnung des Lebensmittels ergeben. Es handelt sich um folgende Stoffe sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, die in Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) aufgelistet sind:

1. glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia oder Queenslandnüsse
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
13. Lupinen
14. Weichtiere