

Kennzeichnungsregelungen für Vereinsfeste und ähnliche Veranstaltungen

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können

Farbstoffe

E 100 - E 180 "mit Farbstoff"

alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen

Konservierungsstoffe

E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105
"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert";

bei ausschließlicher Verwendung von
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz"; "mit Nitrat"; "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"

Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Fleischerzeugnisse

Antioxidationsmittel

E 310 - E 321 "mit Antioxidationsmittel" Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

Geschmacksverstärker

E 620 - E 635 "mit Geschmacksverstärker"

Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

Schwefeldioxid / Sulfite

E 220 - E 228 ab 10 mg/kg! "geschwefelt"

Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich, Knödelteig

Eisensalze

E 579, E 585 "geschwärzt" schwarze Oliven

Stoffe zur Oberflächenbehandlung

E 901 - E 904, E 912, E 914 "gewachst" Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

Süßstoffe

E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)
E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967

"mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: **"enthält eine Phenylalaninquelle"**; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: **"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"**

süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

Phosphate

E 338 - 341, E 450 - E 452 **"mit Phosphat"**

Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind E-Nr.):

Coffein

"coffeinhaltig" alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Chinin, Chininsalze

"chininhaltig" zum Beispiel Bitter-Lemon

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

2. Art und Weise der Kenntlichmachung:

Bei Vereinsfesten auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang

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