



KREISVERWALTUNG BAD KREUZNACH

Veterinärwesen und Landwirtschaft

SALINENSTRASSE 56
55543 BAD KREUZNACH
TELEFON 0671/803-0
E-MAIL:
LMKKH@KREIS-BADKREUZNACH.DE

Kenntlichmachung von

Seite 1 von 4

Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuLV genannt.

Wer muss kennzeichnen?

Alle Lebensmittelunternehmer, die nicht vorverpackte Lebensmittel an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung/alle Formen von Gastronomiebetrieben z.B. Bäckereien, Metzgereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, Volksfeste, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice, ... abgeben.

| Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer | Kenntlichmachung | Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können |
|---|--|---|
| Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) *Einsatz bestimmter Farbstoffe | „mit Farbstoff“ | alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen |
| Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe | „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ | Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse |

HINWEIS: Die rechtsverbindliche elektronische Kommunikation ist ausschließlich über die unter <http://www.kreis-badkreuznach.de/impressum>

erläuterten Verfahren möglich. Die im Briefkopf genannten E-Mail-Adressen sind nur für eine formfreie Kommunikation mit uns vorgesehen.

Öffnungszeiten der Kreisverwaltung:

Mo bis Fr 8.00 bis 12.00 Uhr
Mo u. Di 14.00 bis 16.00 Uhr
(nach vorh. Terminabsprache)
Do 14.00 bis 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Bürgerbüro:

Mo u. Di 7.15 bis 17.00 Uhr
Mi u. Fr 7.15 bis 12.00 Uhr
Do 7.15 bis 18.00 Uhr

Bankverbindungen:

Sparkasse Rhein-Nahe IBAN: DE86 5605 0180 0000 0000 26 • BIC: MALADE51KRE

Postbank Köln IBAN: DE95 3701 0050 0002 2715 07 • BIC: PBNKDEFF

Parkmöglichkeiten: Tiefgarage und Parkhaus Badeallee

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000061624



Kenntlichmachung von

Seite 2 von 4

Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln.

| | | |
|---|---|--|
| Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321 | „mit Antioxidationsmittel“ | Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken |
| Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635 | „mit Geschmacksverstärker“ | Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse, Würzmittel |
| Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228 | „geschwefelt“ | Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich |
| Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585 | „geschwärzt“ | schwarze Oliven |
| Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914 | „gewachst“ | Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen |
| 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 968 | „mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ | süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich |
| Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452 | „mit Phosphat“ | Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine <u>Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleisch- erzeugnissen vorgeschrieben</u> |



Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln.

Seite 3 von 4

*Farbstoffe

gelborange (E110), Chinolingelb (E104), Azorubin(E122), Allurarot(E129), Tartrazin(E102),
Cochenillerot A (E124)

Hinweis in der Kennzeichnung: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

Weitere Regelungen:

| Zutat | Kenntlichmachung |
|---|--|
| Coffein (kein Klassennahme, keine E-Nummer) | „coffeinhaltig“ |
| Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme, keine E-Nummer) | „chininhaltig“ |
| Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais) Beispiel: Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja | „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (...) hergestellt“ „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“ |

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Fertigpackungen, die nach der Lebensmittel- Informationsverordnung zu kennzeichnen sind, auf der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett,
3. bei der Abgabe von Lebensmitteln im Versandhandel auch in den Angebotslisten,
4. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
5. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung. In den Fällen der Nummern 4 und 5 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.



**Kenntlichmachung von
Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln.**

Seite 4 von 4

Musterspeisekarte

Suppen

- Flädlesuppe mit Brot (1)

Würste

- 2 Paar Wienerle mit Brot (2;3;5)

Hauptgerichte

- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2)
- Maultaschen (6)
- Tagliatelle mit Lachs und Sahnesoße (6)

Zeichenerklärung Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker

....

[Diese Übersicht dient lediglich als Orientierungshilfe. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.](#)

Bad Kreuznach
Stand: 01.10.2018