



Schriftliche Belehrung zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Infoblatt Nr.: 24-1 Stand 09.09.2011

Die Kenntlichmachung der enthaltenen Zusatzstoffe muss gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar erfolgen:

lose, unverpackte Waren	Schild auf oder neben dem Lebensmittel
Restaurants	Speisekarte (auch Aushang, Aufsteller, Internet etc.)
Imbisse	Wandkarte (auch Flyer, Internet, Aufsteller etc.)

In Restaurants und in Imbissbetrieben darf der Hinweis mit Hilfe einer Fußnote auf der Speisekarte erfolgen, die dann in einer Fußzeile erläutert wird. Die Fußnote / Kennziffer befindet sich dann direkt hinter dem Lebensmittel bzw. der Speisekomponente, die diesen Zusatzstoff beinhaltet.

Beispiele mit möglichen Zusatzstoffen: Ketchup 1, 2

Der Kunde muss vor dem Angebot oder auf der untersten Zeile auf jeder Seite der Speisekarte die Information erhalten, wo er die Erläuterungen finden kann. In einer Liste werden die Kennziffern dann erläutert. Diese kann am Anfang oder Ende der Speise- und / oder Getränkekarte eingefügt werden.

Beispiele für Fußzeilen

Enthaltene Zusatzstoffe Nr. 1 – 18 s. erste Seite / letzte Seite der Speisekarte.

Oder:

Zusatzstoffkennzeichnung: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Geschmacksverstärker, 4= mit Süßungsmittel, 4b= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 5= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 6= enthält eine Phenylalaninquelle, 7= mit Antioxidationsmittel, 8= mit Phosphat, 9= mit Milcheiweiß, 10= koffeinhaltig, 11= chininhaltig, 12= geschwärzt, 13= geschwefelt, 14= mit Nitritpökelsalz, 15= mit Nitrat, 16= gewachst, 17= Taurin, 18= gentechnisch veränderter Rohstoff.

Zusatzinformation: Wir verwenden 5%igen Essig mit Antioxidationsmittel

Der Verbraucher hat das Recht über den Gehalt von Zusatzstoffen informiert zu werden und der Inverkehrbringer die Pflicht, dies vorzunehmen. Auch wenn Sie selber keine Zusatzstoffe zur Herstellung ihrer Speisen verwenden, sollten Sie prüfen, welche Zusatzstoffe in den von ihnen zugekauften Produkten enthalten sein können, die Sie kenntlich machen müssen.

Für die Korrektur der Kenntlichmachung auf den Angebotslisten wird Ihnen ein angemessener Zeitraum gewährt.

**Schicken Sie bitte eine Kopie der neuen Angebotsliste an die u. a. Anschrift
bis zum _____.**

Sollte bis dahin keine Kopie eingehen, ist eine gebührenpflichtige Nachkontrolle erforderlich.
Eine Kopie dieses Schreibens wurde mir heute ausgehändigt.

Name des Betriebes: _____

Anschrift: _____

Verantwortlicher in Druckbuchstaben: _____

Bremen/Bremerhaven, den _____ Unterschrift: _____

Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie bei Berufs- und Fachverbänden, Innungen, externen Beratern usw.

Rechtsgrundlagen (Übersicht):

- **Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuIV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230, 231), zuletzt geändert durch Artikel 3 der Verordnung vom 30. September 2008 (BGBl. I S. 1911)**
- Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003

Weitere Hinweise

1. Die Angaben zu den Zusatzstoffen können im **Lebensmitteleinzelhandel** (Bäckereien und Fleischereien) statt auf einem Schild an der Ware auch in einem allgemein zugänglichen Buch gemacht werden. In solchen Übersichten müssen jedoch **alle Zutaten** (nicht nur Zusatzstoffe!) so angegeben werden, als hätte das Lebensmittel eine Verpackung: Ein "Zutaten-Buch" beim Bäcker enthält dann also für jedes Produkt die komplette Zutatenliste. Nur in Kantinen, Mensen und anderen Orten der Gemeinschaftsverpflegung können die Kunden mit einem Aushang auf die Zusatzstoffe aufmerksam gemacht werden.
2. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).
3. Zutat Kenntlichmachung:
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer) „coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer) „chininhaltig“
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)
Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja = „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem () hergestellt“; „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen	für Bremerhaven
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen	
Dienststelle Bremen	Dienststelle Bremerhaven
Lötzener Str.3	Freiladestr. 1
28207 Bremen	27572 Bremerhaven
☎ 0421/361 4035 Fax 0421/361 15244	☎ 0471/596 13884 Fax 0471/596 13881
e-Mail: office@veterinaer.bremen.de	e-Mail: officebhv@veterinaer.bremen.de