



DFV

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND

Rundschreiben

- an das DFV-Präsidium
- an den DFV-Gesamtvorstand
- an die Landesinnungsverbände
- an die direkten Mitgliedsinnungen
- an die Direktmitglieder

Deutscher Fleischer-Verband e.V.
Kennedyallee 53
60596 Frankfurt

Tel.: 0 69 / 6 33 02 – 0
Fax: 0 69 / 6 33 02 – 150

E-Mail:
info@fleischerhandwerk.de
www.fleischerhandwerk.de

18. Juni 2021

Kennzeichnung der Zusatzstoffe bei loser Ware

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe vom 2. Juni 2021 werden die nationalen Vorschriften im Zusammenhang mit Zusatzstoffen neu gefasst.

Mit Artikel 1 der genannten Verordnung wird eine neue [Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe](#) (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV) geschaffen. Diese Verordnung ist ergänzend zu den grundlegenden Regelungen zur Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen gemäß der europäischen Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 anzuwenden. Mit der neuen Verordnung tritt die bisher geltende Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) außer Kraft.

Für die Unternehmen des Fleischerhandwerks ist dabei vor allem § 5 der neuen LMZDV von Bedeutung. Dort wird die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei nicht vorverpackten Lebensmitteln neu geregelt.

Der Umfang der Kennzeichnung nicht vorverpackter Lebensmittel entspricht nach der neuen LMZDV dabei weitestgehend der bisherigen Regelung in § 9 ZZuV. Nicht vorverpackte Lebensmittel im Sinne der neuen Verordnung sind solche, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden, auf Wunsch am Verkaufsort verpackt werden oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und im Bedienenverkauf abgegeben werden. Bei diesen Lebensmitteln ist die Verwendung folgender Zusatzstoffe kenntlich zu machen:

1. bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“,
2. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“,

3. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
4. bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben zu Konservierungs- und Antioxidationsmitteln ersetzt werden
 - a) für Lebensmittel mit Nitrat oder Nitritpökelsalz durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“,
 - b) für Lebensmitteln mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, durch die Angabe „mit Nitrat“
 - c) für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt, durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
5. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“,
6. bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,
7. bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe „gewachst“,
8. bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe „mit Phosphat“,
9. bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen durch den Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“,
10. bei Tafelsüßen durch den Hinweis „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel,
11. bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) durch den Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“,
12. bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 durch den Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“.

Wie bisher können die Angaben auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel kenntlich gemacht werden. Die Angaben nach den Nummern 1 bis 8 können entfallen, wenn alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe mit der Bezeichnung ihrer Klasse, gefolgt von ihrer speziellen Bezeichnung oder ihrer E-Nummer in einem Aushang in der Verkaufsstätte, in einer schriftlichen Aufzeichnung oder in vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellten elektronischen Informationsangeboten, die dem Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind, angegeben werden. Auf die schriftliche Aufzeichnung oder die elektronischen Informationsangebote muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

Neu ist, dass bei der Art und Weise der Kennzeichnung der Zusatzstoffe nun zusätzlich auf die Möglichkeiten zur Kennzeichnung der allergieauslösenden Stoffe in § 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) verwiesen wird. Damit kann die Kenn-

zeichnung zukünftig auch durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch ein sonstiges schriftliches elektronisches Informationsangebot erfolgen, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind und bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte hierauf hingewiesen wird.

Vor allem aber kann über die Zusatzstoffe jetzt mündlich informiert werden. Dies setzt voraus, dass die Angaben auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden, eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegt und diese für die zuständige Behörde und auf Nachfrage auch für die Endverbraucher leicht zugänglich ist. Es muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Wichtig ist dabei, dass immer dann, wenn Angaben zu den allergieauslösenden Stoffen nach der LMIDV verpflichtend sind und eine Information der Verbraucher erfolgen muss, über die Zusatzstoffe in der gleichen Art und Weise über das identische Medium zu informieren ist.

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, die im Wege des Fernabsatzes vertrieben werden (zum Beispiel über Telefon, Fax, E-Mail, Internet), gilt wie bisher Art. 14 der Lebensmittel-Informationsverordnung. Damit müssen die Informationen zu den allergieauslösenden Stoffen und den Zusatzstoffen vor Abschluss des Kaufvertrages verfügbar sein und der Verkaufsmethode entsprechend bereitgestellt werden. Im Imbissbereich ist die Angabe der Zusatzstoffe auf Speise- und Getränkekarten oder einem Aushang in der Verkaufsstätte über die Bezugnahme auf die LMIDV weiterhin möglich.

Für die Unternehmen des Fleischerhandwerks bedeutet dies, dass zukünftig bei der losen Ware nur noch eine Form der Kennzeichnung erforderlich ist. Es ist davon auszugehen, dass dies in der Praxis ohnehin in vielen Fällen bereits über vergleichbare Listen oder beispielsweise den Weißen Ordner des DFV erfolgt. Im Falle unterschiedlicher Kennzeichnungen wäre die Zusatzstoffkennzeichnung an die der allergieauslösenden Stoffe anzugleichen. Einige Landesinnungsverbände und der DFV bieten entsprechende Listen an, mit deren Hilfe die Kennzeichnung einheitlich vorgenommen werden kann. Aushänge im Laden oder Hinweise an der Theke zu den Allergieauslösern wären gegebenenfalls um die Zusatzstoffe zu erweitern.

Mit freundlichen Grüßen

DEUTSCHER FLEISCHER-VERBAND



Konrad Ammon
Vize-Präsident



Thomas Trettwer
Justiziar