

## Merkblatt

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV):

Art der Zusatzstoffe (Klassenname bzw. E-Nummer)	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können:
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen und Auflagen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105  ----- bei: E 249 - E 250 E 251 - E 252 bei einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „Konserviert“  ----- auch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Aprikosen), 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“	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959	„mit Süßungsmittel(n)“  bei Aspartam (E 951) zusätzlich anzugeben: „enthält eine	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertreduzierte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola light), Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420)

andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (Kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	<b>Phenylalaninquelle“</b>	als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 333 - E 341, E 450 - E452	<b>„mit Phosphat“</b>	Brühwürste, Kochschinken  <u>Anmerkung:</u> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

**Weitere Regelungen:**

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>„coffeinhaltig“</b>
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>„chininhaltig“</b>

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarten erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte 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 kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

**Art und Weise der Kenntlichmachung:**

**Wie:**

**Beispiel „Fußnotenlösung“:**

**Italienischer Salat**

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise.

Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2), und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt.

Der Farbstoff Eisen (II)-gluconat (4) ist in den schwarzen Oliven, das Süßungsmittel Saccharin (5) ist in den Essiggurken und der Mayonnaise enthalten.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:  
**Italienischer Salat** <sup>1, 2, 3, 4, 5</sup>

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

**Wer, Wo:**

- in Gaststätten
- auf Speise- und Getränkekarten
  
- in Einrichtungen zur Gemeinschafts-  
verpflegung:
  - auf Speise- und Getränkekarten
  - oder in Preisverzeichnissen
  - oder, soweit keine Speisekarten oder  
Preisverzeichnisse ausliegen oder ausge-  
händigt werden, in einem sonstigen Aus-  
hang oder einer schriftlichen Mitteilung.

**Was:**

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen  
Zusatzstoffe muss der vorne in Spalte 2  
„Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut  
verwendet werden.

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht  
werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung  
darauf hingewiesen wird.

Creation aus Hinterschinken, Nudeln,  
Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven  
und Mayonnaise.

**Belegtes Brötchen**

Als Belag wird der o.a. Schinken  
verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte lauten:

**Belegtes Brötchen mit Schinken** <sup>1, 2, 3</sup>

**1 mit Geschmacksverstärker**

**2 mit Antioxidationsmittel**

**3 mit Konservierungsstoff oder  
mit Nitritpökelsalz**

**4 geschwärzt**

**5 mit Süßungsmittel**