



Merkblatt

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

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

Art der Zusatzstoffe (Klassenname bzw. E-Nummer)	Kenntlichmachung	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 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (Kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich anzugeben: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertreduzierte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola light), <u>Anmerkung:</u> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 333 - E 341, E 450 - E452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <u>Anmerkung:</u> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.



Weitere Regelungen:

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

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 Nudeln, 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:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

Wer, Wo:

- in Gaststätten
- auf Speise- und Getränkekarten

- in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:
- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang 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.

Beispiel „Fußnotenlösung“:

Italienischer Salat

Creation aus Hinterschinken, 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^{1, 2, 3, 4, 5}
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^{1, 2, 3}

- 1 mit Geschmacksverstärker**
- 2 mit Antioxidationsmittel**
- 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz**
- 4 geschwärzt**
- 5 mit Süßungsmittel**