



Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: Januar 2014

Rechtsgrundlagen:

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO)

(<http://eur-lex.europa.eu/Notice.do?val=485784:cs&lang=de&list=691700:cs,512900:cs,512935:cs,509023:cs,491393:cs,485784:cs,&pos=6&page=1&nbl=6&pgs=10&hwords=>; Stand: 31.01.2014)

Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln - Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV)

(<http://www.gesetze-im-internet.de/lmkv/>; Stand: 31.01.2014)

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken - Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)

(http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/; Stand: 31.01.2014)

Vorbemerkungen:

Die Regelungen darüber, welche Zusatzstoffe in einem bestimmten Lebensmittel zugelassen sind, finden Sie im Anhang II der EU-Zusatzstoff-VO.

Bedingt dadurch, dass seit 01.06.2013 ausschließlich die Zulassungsregelungen dieser Verordnung gelten, müssen die bisherigen, nationalen Vorschriften angepasst werden. Inwieweit diese Überarbeitung auch Einfluss nimmt auf die Kenntlichmachung von Lebensmittelzusatzstoffen in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung muss abgewartet werden.

Übersicht über Zusatzstoffe, die in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung kenntlich zu machen sind:

| Zusatzstoffgruppe <i>Klassennamen</i> E-Nummern | Art der Kenntlichmachung | Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können |
|--|---|---|
| Farbstoff(e) <i>Farbstoffe</i> E 100 bis E 180 | „mit Farbstoff“ | Cocktailkirschen, Backwaren mit Füllungen und/oder Belegkirschen, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Obstsalat mit leuchtend roten Kirschen (Kaiserkirschen), eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleischimitat), Tortenguss |
| <i>Farbstoffe</i> Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC | Zusätzlich zu dem oben genannten Hinweis: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen. (Anhang V VO (EG) 1333/2008 - Sonderregelung für bestimmte Farbstoffe) | Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachsersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke |
| Konservierungsstoff(e) <i>Konservierungsstoffe</i> E 200 - E 219, E 234, E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 | „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ | Anchosen (z. B. Matjes nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate (Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat), eingelegter Ingwer, Käse, Lachsersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), eingelegte Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Erfrischungsgetränke |
| <i>Konservierungsstoffe</i> Bei Verwendung von E 249 - E 252 einzeln oder in Gemischen | Die oben genannten Hinweise zur Konservierung können durch folgende Hinweise ersetzt werden "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat" oder "mit Nitritpökelsalz und Nitrat" | Koch- und Rohpökelwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse |

| Zusatzstoffgruppe <i>Klassennamen</i> E-Nummern | Art der Kenntlichmachung | Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können |
|---|---|---|
| Antioxidantien <i>Antioxidationsmittel</i> E 300 - E 321, E 385, E 392, E 586 | „mit Antioxidationsmittel“ | Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse |
| Geschmacksverstärker <i>Geschmacksverstärker</i> E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 - E 640 | „mit Geschmacksverstärker“ | Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel |
| Schwefeldioxid/Sulfite <i>Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel</i> 220 - E 228 | „geschwefelt“ | Essig, Kartoffelerzeugnisse, Meerretticherzeugnisse, Peperoni, getrocknete Pilze, Trockenobst (z. B. Aprikosen, Rosinen), getrocknetes Gemüse |
| Bestimmte Eisensalze <i>Stabilisatoren</i> E 579 und E 585 | „geschwärzt“ | schwarze Oliven |
| Stoffe zur Oberflächenbehandlung <i>Überzugmittel</i> E 901 - E 904, E 912, E 914 | „gewachst“ | frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte |
| Phosphate <i>Stabilisatoren</i> E 338 - E 341, E 450 - E 452 Ausschließlich Fleischerzeugnissen | „mit Phosphat“ | Brühwürste, Kochschinken |
| Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe <i>Süßungsmittel</i> E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, E960 | „mit Süßungsmittel/n“ Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 durch die Angabe "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel", bei Verwendung von Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ | Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-saure Konserven, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtjoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf Hinweis: Wenn Sorbit (E 420) als Feuchthaltemittel verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht notwendig. |

Regelungen zur Kenntlichmachung von Koffein und Chinin (keine Zusatzstoffe im Sinne der EU-Zusatzstoff-VO)

Rechtsgrundlagen:

Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und koffeinhaltige Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S 1016) in der aktuellen Fassung

Aromenverordnung (AromenV) vom 02.05.2006 (BGBl. I S. 1127), in der aktuellen Fassung

| Zutat | Art der Kenntlichmachung | Beispiele von Lebensmitteln |
|--|---|--|
| Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) | „koffeinhaltig“ | koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, „Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind, z. B. „Eis-Tee“) |
| Bei Koffeingehalt >150 mg/l | „erhöhter Koffeingehalt“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml | |
| Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer) | „chininhaltig“ | chininhaltige Erfrischungsgetränke (z. B. „Bitter Lemon“) |

Wie ist die Kenntlichmachung anzubringen?

Die notwendigen Angaben zu den Zusatzstoffen müssen

- gut sichtbar,
- leicht lesbar und
- unverwischbar

angebracht werden.

Auf welche Art und Weise muss die Kenntlichmachung erfolgen?

- Wenn die Lebensmittel in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z B. Kantinen) abgegeben werden:
 - auf Speisekarten oder
 - in Preisverzeichnissen oder
 - in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung, wenn weder Speisekarten noch Preisverzeichnisse ausliegen oder den Kunden ausgehändigt werden.

- Wenn die Lebensmittel in Gaststätten abgegeben werden:

auf Speise- oder Getränkekarten

Hinweis:

Eine Angabe in Preisverzeichnissen, Aushängen oder sonstigen schriftlichen Mitteilungen, wie oben erwähnt, ist bei einer Abgabe in Gaststätten nicht möglich.

Was muss wie angebracht werden?

- Die jeweiligen Zusatzstoffe müssen mit dem, in der Tabelle unter dem Punkt „Art der Kenntlichmachung“ angegebenen Wortlaut kenntlich gemacht werden.
- Die vorgeschriebenen Angaben dürfen in Form von Fußnoten angebracht werden. Dies gilt aber nur dann, wenn bereits bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise:

- Gemäß den Regelungen der LMKV sind Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung den Verbrauchern gleichgestellt. Deshalb muss auf Fertigungspackungen für diese Einrichtungen oder in den begleitenden Geschäftspapieren ein Zutatenverzeichnis angegeben sein. Mit Hilfe des Zutatenverzeichnisses kann geprüft werden, ob die oben genannten Zusatzstoffe als Zutaten der Lebensmittel aufgeführt sind.

Hinweise darauf, ob kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe vorhanden sein können, erhalten Sie, wenn Sie die oben genannten Klassennamen der Zusatzstoffe in der Zutatenliste feststellen. Danach können Sie sich mit der Angabe der E-Nummer und/oder der Stoffbezeichnung über den verwendeten Zusatzstoff informieren (z. B. in der EU-Zusatzstoff-VO, Anhang II). Damit kann dann entschieden werden, ob eine Kenntlichmachung z. B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist.

- Offen, unverpackt bezogene Lebensmittel haben in der Regel kein Zutatenverzeichnis. In diesem Fall ist es sinnvoll bei Lieferanten, möglichst schriftliche, Informationen darüber einzuholen, ob Zusatzstoffe vorliegen, die kenntlich gemacht werden müssen.
- Die Angaben in der Tabelle können entfallen, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe nur den **Zutaten** eines Lebensmittels zugesetzt sind, unter der Voraussetzung, dass die Zusatzstoffe in dem fertigen Lebensmittel **keine technologische Wirkung** mehr ausüben. Dies kann jedoch nur im konkreten Fall entschieden werden.

Da diese Entscheidung oftmals nur schwierig zu treffen ist, sind Sie auf der sicheren Seite, wenn Sie alle Zusatzstoffe der oben genannten Tabelle, die der Hersteller angibt, kenntlich machen.

- Selbstverständlich dürfen auch in Speise- und Getränkekarten Lebensmittel nicht mit irreführenden Bezeichnungen versehen werden (wie z. B. „Feta“ für Kuhmilchkäse, der in Deutschland hergestellt wurde, „Garnelen“ für Surimi oder „Schinken“ für ein Brühwurstähnliches Erzeugnis, „Süßstoff aus Stevia“ für Tafel-süße auf der Grundlage von Steviolglycosiden).
- Hinweise wie z. B. „für Diabetiker geeignet“ oder die Nennung von Broteinheiten (BE) sind in der Kennzeichnung von Lebensmitteln (auch auf Speisekarten) grundsätzlich nicht mehr zulässig.

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele, wie die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

auf Speisekarten aussehen kann.

Hinweis:

Die Beispiele haben nicht den Anspruch alle denkbaren Möglichkeiten abzudecken.

Beispiel:

Für eine Meeresfrüchtepizza werden neben weiteren Zutaten auch etwa 1 - 2 Löffel mit gekochten Garnelen verwendet. Auf der Fertigpackung dieser Garnelen sind in der Zutatenliste u. a. folgende Angaben enthalten: "Säuerungsmittel Milchsäure, Verdickungsmittel Xanthan, Konservierungsstoff E 200, Farbstoff E 120, Rote Betesaft, Aroma". Der Farbstoff ist auch noch nach dem Erhitzen erkennbar

Auf der Speisekarte wird angegeben:

Meeresfrüchtepizza^{1,2} 9,50 €

¹ mit Farbstoff
² konserviert

Anmerkung: Die Angabe „konserviert“ kann hier auch entfallen, wenn bei Verwendung der Zutat keine technologische Wirkung mehr gegeben ist – siehe Seite 4.

Die anderen Zusatzstoffe müssen in diesem Fall nicht genannt werden.

Weitere Beispiele:

Vorspeisen:

Frischkäsezubereitung mit Paprika und Oliven¹¹ auf Baguette 5,00 €

Hauptgerichte

Sushi (je 6 Stück)

Zu jedem Sushi-Gericht servieren wir grüne Meerrettichpaste^{1,2}, eingelegten Ingwer^{3,4,5,6} und Sojasauce⁶.

Tekka Maki, mit Thunfisch 3,70 €

Oshinko Maki, mit eingelegtem Rettich^{1,2,4,5,6} 2,50 €

Tobiko Ura-Maki, mit Surimi¹, Avocado, Fliegenfischkaviar^{1,7} 4,50 €

Pizza à la Chef^{1,10} 8,50 €

mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami

Rindergulasch¹⁰ mit Kartoffeln 11,00 €

Bayerischer Wurstsalat (Regensburger mit Gurken und Zwiebelringen)^{3,4,6,12} 6,50 €

Belegte Brötchen

Brötchen mit Bismarckhering⁴ 3,00 €

Brötchen mit Seelachsschnitzel (Lachsersatz)^{1,6,8} 2,80 €

Brötchen mit Matjesfilet nordischer Art⁶ 3,00 €

Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne und bunten Streuseln^{1,9} 4,50 €

Rote Grütze^{3,4} mit Vanillesoße¹ 6,50 €

(NUMMERIERUNG ANPASSEN)

¹ mit Farbstoff

² Tartrazin: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

³ mit Antioxidationsmittel

⁴ mit Süßungsmittel

⁵ enthält eine Phenylalaninquelle

⁶ mit Konservierungsstoff

⁷ E110/E129: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

⁸ E110/E124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

⁹ E 124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

¹⁰ mit Geschmacksverstärker

¹¹ geschwärzt

¹² mit Phosphat

Literatur:

Merkblatt „Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung“ der Chemischen und Veterinäruntersuchungsämter, Baden-Württemberg, Stand: Oktober 2012