

## **Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung**

### **Wie hat die Kennzeichnung zu erfolgen?**

Die notwendigen Angaben zu den Zusatzstoffen müssen

- gut sichtbar
- leicht lesbar
- unverwischbar

angebracht sein.

#### ➤ **In Gaststätten:**

in der Speise- oder Getränkekarte

Hinweis:

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

#### **In Gemeinschaftsverpflegungen** (z.B. Kantinen):

- in der Speisekarte oder
- in Preisverzeichnissen oder
- in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung, wenn weder Speisekarten noch Preisverzeichnisse ausliegen oder den Kunden ausgehändigt werden.

### **Was muss wie angebracht werden?**

- Die jeweiligen Zusatzstoffe müssen mit dem Wortlaut (wie in Spalte zwei der nachfolgenden Tabelle „Art der Kenntlichmachung“) kenntlich gemacht werden.
- Die vorgegebenen Angaben dürfen in Form von Fußnoten angebracht werden.
- Die Zusatzstoffgruppen (Klassennamen – E-Nummern; siehe Spalte eins der nachfolgenden Tabelle), die Sie auf der Verpackung finden, sind in der Speisekarte wie in der „Art der Kenntlichmachung“ aufzuführen (siehe Spalte zwei der nachfolgenden Tabelle).

### **Rechtsgrundlagen:**

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuV) sowie der Gentechnik- Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnung (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

**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“	Cocktaillkirschen, 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, Cocktaillkirschen, 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 Fleischherzeugnisse

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

### Beispiele:

#### Beispiele für „Fußnotenlösungen“

#### 1. Krabben-, Nudelsalat

Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise. Laut den Zutatenverzeichnissen ist in den schwarzen Oliven der „Farbstoff Eisen (II)-gluconat“ (4) und ist in den Essiggurken und der Mayonnaise, das „Süßungsmittel Saccharin“ (5) enthalten. Zudem wurde die Mayonnaise laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl, genetisch verändert“ (6) hergestellt.

#### 2. Belegte Brötchen

Als Belag wurde Hinterschinken, der laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt wurde, sowie die o.a. Essiggurken verwendet.

Die Angaben in der Speisekarte können lauten:

1. **Krabben-, Nudelsalat** <sup>4,5,6</sup>. Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise
2. **Belegtes Brötchen mit Schinken** <sup>1,2,3</sup> und **Essiggurke** <sup>5</sup>

mit der Fußnotenzeile:

- 1: mit Geschmacksverstärker; 2: mit Antioxidationsmittel; 3: mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz; 4: geschwärzt; 5: mit Süßungsmittel; 6: enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.