

Informationen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich gemacht werden.

Betreiber von Gaststätten im Sinne des § 1 Gaststättengesetz müssen sich und die Gäste darüber informieren, welche Zusatzstoffe in den angebotenen Produkten enthalten sind.

Bei verpackten Fertigprodukten, z. B. bei Dosen oder Getränken, kann der Gastronom die anzugebenden Zusatzstoffe den Etiketten entnehmen. Bei nicht verpackten Wurst- und Backwaren ist es jedoch unabdingbar, sich beim Lieferanten bzw. Hersteller nach den enthaltenen Zusatzstoffen zu erkundigen. Eine problematische Zusatzstoffgruppe sind die Geschmacksverstärker. Diese finden sich in fast allen Fertig- und Halbfertigprodukten, insbesondere in Brühwürfeln, gekörnter Brühe etc. Sofern diese Produkte z. B. bei der Herstellung von Suppen verwendet werden, sind sie anzugeben.

Wie müssen die Zusatzstoffe angegeben werden?

Die Zusatzstoffe müssen nicht direkt am Produkt im einzelnen aufgeführt werden. Es genügt, wenn am Produkt Kennziffern angegeben sind und diese zur Speisekarte erläutert werden. Dieses muss nicht auf jeder Seite der Speisekarte erfolgen. Es genügt, wenn auf die erste oder die letzte Seite der Speisekarte verwiesen wird.

Bei mehrsprachigen Speisekarten sind die Zusatzstoffe in den jeweiligen Sprachen anzugeben.

Nachfolgend die 14 Zusatzstoffgruppen, wie sie auf den Speisekarten angegeben werden müssen:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxydationsmitteln
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmitteln
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhalt
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
13. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
14. mit Taurin (bei Energy-Drinks)
15. „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

Bei Rückfragen wenden Sie sich an die Lebensmittelkontrolleure* des Kreises Gütersloh.

Beispiele der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

(Stand: Mai 2004)

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

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.

Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuLV genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) 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, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E251 - E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" ersatzweise auch "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat", "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essigurken, 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. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	"gewacht"	Citrusfrüchte, 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 "enthält eine Phenylalaninquelle"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste Kochschinken Anmerkung: 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"**

Nach Art. 24 Abs. 1 der VO (EG) 1333/2008 muss die Kennzeichnung bei Lebensmitteln, die einen oder mehrere der folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten,

Gelborange S (E 110)

Chinolingelb (E 104)

Azorubin (E 122)

Allurarot AC (E 129)

Tartrazin (E 102)

Cochinillerot A (E 124)

durch die Angabe „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe“ und „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ gekennzeichnet werden.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift.

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten

Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung
entspr. b) nicht möglich

b) in Einrichtungen zur

Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändig werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftliche 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.

Beispiele ("Fußnotenlösung")

1. Italienischer Salat

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

2. Belegtes Brötchen

Als Belag wird der o.g. 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