



Merkblatt:
Kennzeichnung von Zusatzstoffen
hier: Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Stand
09.06.2009
Version: 01.00

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe **„mit Farbstoff“**,
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe **„mit Konservierungsstoff“** oder **„konserviert“**; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:
 - a) **„mit Nitritpökelsalz“** bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
 - b) **„mit Nitrat“** bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
 - c) **„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“** bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe **„mit Antioxidationsmittel“**,
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe **„mit Geschmacksverstärker“**,
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe **„geschwefelt“**,
6. bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe **„geschwärzt“**,
7. bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 901 bis E 904, E 912 oder E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe **„gewachst“**,
8. bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 450 bis E 452, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden, durch die Angabe **„mit Phosphat“**
9. Zuckeraustauschstoffe und/oder Süßstoffe in Lebensmitteln: **„mit Süßungsmittel“** (bzw. „mit Süßungsmitteln“ bei mehreren Zusatzstoffen) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung
Bei Vorhandensein von Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz: **„enthält eine Phenylalanin-Quelle“**
Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 –E 967 und andere Lebensmittel mit einem höheren Gehalt als 100g/kg (100g/l) dieser Zusatzstoffe: Warnhinweis **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“**

In **Getränken** können neben deklarationspflichtigen Zusatzstoffen auch Aromen und Koffein eine Kennzeichnungspflicht auslösen:

- **„chininhaltig“** bei Bittergetränken wie Tonic oder Bitter Lemon (§5 Aromenverordnung)
- **„koffeinhaltig“** bei koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken (nicht Kaffee!) (§1 Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke)
- **„mit Farbstoff“** in Mixgetränken z.B. Campari Orange

Wo ist zu deklarieren?

In Gaststätten sind deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die eine technologische Wirkung in dem Lebensmittel ausüben, in den Speise- und Getränkekarten (auch auf Flyern) kenntlich zu machen.

In der Gemeinschaftsverpflegung sind diese Angaben in Speisekarten oder Preisverzeichnissen oder, wenn solche nicht ausgelegt sind, in einem Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung zu tätigen.

Die vorgeschriebenen Angaben können auch in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Wie ist zu deklarieren?

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.

Erstellt am: 09.10.2008	Geprüft am: 09.06.2009	Freigabe am: 09.06.2009	Geändert am:
durch: Wolf	durch: Raebel	durch: Hurtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift

Beispiele:

1. Kartoffelsalat

In der verwendeten Mayonnaise sind die Konservierungsstoffe Sorbin- und Benzoessäure enthalten. Die zugesetzten Gurken enthalten den Süßstoff Saccharin.

Kennzeichnung in der Speisekarte/ Aushang:

a.) Kartoffelsalat mit Süßungsmittel und Konservierungsstoff

Oder:

b.) Kartoffelsalat mit Süßungsmittel ⁽¹⁾

Fußnote in der Karte:

¹ mit Konservierungsstoff

2. Kassler mit Klößen und Spargel mit Sauce Hollandaise

Das Kasslerfleisch ist gepökelt mit Natriumnitrit. In dem Soßenbinder wurde der Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat und der Farbstoff Zuckerulör verwendet. Im Zutatenverzeichnis Kloßpulvers ist die Verwendung des Antioxidationsmittels Ascorbinsäure kenntlich gemacht. Des Weiteren steht auf der Packung der Sauce Hollandaise, dass diese mit dem Farbstoff Beta-Cartotin gefärbt wurde.

Kennzeichnung in der Speisekarte/Aushang:

a.) Kassler mit Klößen, Spargel und Sauce Hollandaise

-mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Farbstoff, mit Antioxidationsmittel

Oder:

b.) Kassler mit Klößen, Spargel und Sauce Hollandaise ^{(1) (2) (3) (4)}

Fußnoten in der Karte:

¹ Konservierungsstoff (möglich auch: Nitritpökelsalz)

² Geschmacksverstärker

³ Farbstoff

⁴ Antioxidationsmittel

Rechtsgrundlagen:

Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung - ZZuLV) vom 29.01.1998 (BGBl. I S.230), in derzeit gültiger Fassung

Aromenverordnung v. 15.05.2006, BGBl. I S. 1127

Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke v. 24.06.1938, RGBl. I S. 691

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Fachbereich Umwelt, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Potsdam-Mittelmark

Fachdienst Lebensmittelüberwachung

Tel: 03381/533271

Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt. Das Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit!

Erstellt am: 09.10.2008	Geprüft am: 09.06.2009	Freigabe am: 09.06.2009	Geändert am:
durch: Wolf	durch: Raebel	durch: Hürtig	Durch:
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift