

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

Rechtsgrundlagen

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

Weitere Informationen im Internet: <http://eur-lex.europa.eu>, unter der Rubrik „EU-Recht und damit verbundene Dokumente“ → Rechtsvorschriften → Stichwortsuche: Lebensmittelzusatzstoffe 1333/2008

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

Weitere Informationen im Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de> unter der Rubrik „Gesetze / Verordnungen“ → unter „L“ (Teilliste L) → [LMKV](#)

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

Weitere Informationen im Internet: <http://www.gesetze-im-internet.de> unter der Rubrik „Gesetze / Verordnungen“ → unter „Z“ (Teilliste Z) → [ZZuIV](#)

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 Klassennamen E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoff(e) Farbstoffe 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
Farbstoffe 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) Konservierungsstoffe 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
Konservierungsstoffe 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 Rohpökelerzeugnisse, umgerötete Fleischerzeugnisse
Antioxidantien Antioxidationsmittel 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 Geschmacksverstärker E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 - E 640	„mit Geschmacksverstärker“	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Kartoffelerzeugnisse, Meerretticherzeugnisse, Peperoni, getrocknete Pilze, Trockenobst (z. B. Aprikosen, Rosinen), getrocknetes Gemüse

Zusatzstoffgruppe Klassennamen E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
bestimmte Eisensalze Stabilisatoren E 579 und E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung Überzugmittel E 901 - E 904 E 912 E 914	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
Phosphate Stabilisatoren E 338 - E 341 E 450 - E 452 ausschließlich Fleischerzeugnisse	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe Süßungsmittel 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“ oder „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 Fertigpackungen 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 Tafelsüße 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.

Beispiele für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten

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 Bete-Saft, Aroma“. Der Farbstoff ist auch noch nach dem Erhitzen erkennbar.

Auf der Speisekarte wird angegeben:



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 auf der folgenden Seite.](#)

Literatur:

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

Vorspeisen

Frischkäsezubereitung

mit Paprika und Oliven ¹¹ 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 Sojasauce ⁶.

Tekka Maki, mit Thunfisch

3,70 €

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

2,50 €

Tobiko Ura-Maki, mit Surimi ¹, Avocado, Fliegenfischkaviar ^{1,7}

4,50 €

Pizza à la Chef ^{1,10}

mit Tomaten, Käse, Schinken, Salami

8,50 €

Rindergulasch ¹⁰, mit Kartoffeln

11,00 €

Bayerischer Wurstsalat

(Regensburger mit Gurken und Zwiebelringen) ^{3,4,6,12}

6,50 €

Belegte Brötchen

Brötchen mit Bismarckhering ⁴

3,00 €

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

2,80 €

Brötchen mit Matjesfilet nordischer Art ⁶

3,00 €

Desserts

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

4,50 €

Rote Grütze ^{3,4} mit Vanillesoße ¹

6,50 €

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