

### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in der Gastronomie (einschließlich Cafés und Eisdielen)

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).  
Stand: 05/2006

#### 1 Übersicht

Zusatzstoffe		Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Art	Farbstoffe	<b>"mit Farbstoff"</b>	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Klassenname	Farbstoff		
E-Nummer	E 100 bis E 180 (dazu gehören auch Betacarotin und Riboflavin)		
Art	Konservierungsstoffe	<b>"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"</b>	Lachsersatz, Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Feinkostsalate (Kartoffelsalat, Fleischsalat), Käse, Fleischerzeugnisse, Anchosen
Klassenname	Konservierungsstoff		
E-Nummer	E 200 bis E 219, E 230 bis E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E 1105		
	bei ausschließlicher Verwendung von E 249 bis E 250, E 251 bis E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch "mit Nitritpökelsalz", "mit Nitrat", "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	
Art	Antioxidationsmittel	<b>"mit Antioxidationsmittel"</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Klassenname	Antioxidationsmittel		
E-Nummer	E 310 bis E 321		
Art	Geschmacksverstärker	<b>"mit Geschmacksverstärker"</b>	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Klassenname	Geschmacksverstärker		
E-Nummer	E 620 bis E 635		
Art	Schwefeldioxid/Sulfite	<b>"geschwefelt"</b>	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Klassenname	-		
E-Nummer	E 220 bis E 228		
Art	Eisensalze	<b>"geschwärzt"</b>	schwarze Oliven
Klassenname	-		
E-Nummer	E 579, E 585		
Art	Stoffe zur Oberflächenbehandlung	<b>"gewachst"</b>	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Klassenname	Überzugsmittel		
E-Nummer	E 901 bis E 904, E 912, E 914		
Art	Süßstoffe	<b>"mit Süßungsmittel(n) "</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke)
Klassenname	Süßstoffe		
E-Nummer	E 950 bis E 952, E 954, E 957, E 959		

Zusatzstoffe		Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Art	andere Süßungsmittel Zuckeralkohole	<b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"</b>	<b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Klassenname	-		
E-Nummer	E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967		
Art	Phosphate	<b>"mit Phosphat"</b>	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleisch-erzeugnissen vorgeschrieben
Klassenname	Stabilisator		
E-Nummer	E 338 bis 341, E 450 bis E 452		
Art	Coffein	<b>"coffeinhaltig"</b>	Cola <b>Nicht Kaffee!!</b>
Klassenname	-		
E-Nummer	-		
Art	Chinin, Chininsalze	<b>"chininhaltig"</b>	Bitter Lemon
Klassenname	-		
E-Nummer	-		

## 2 Hinweise

- Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z. B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die vorne genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind.
- Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.
- Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

## 3 Art und Weise der Kenntlichmachung

### - Wie?

Gut sichtbar, leicht lesbar und nicht verwischbare Schrift!

### - Wer, Wo?

in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:	in Gaststätten:
- auf Speise- und Getränkekarten	- auf Speise- und Getränkekarten
- in Preisverzeichnissen oder	- <u>Hinweis:</u> Aushang/schriftliche Mitteilung wie in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist nicht möglich.
- soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung	

### - Was?

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

#### 4 Beispiele ("Fußnotenlösung")

Beispiel	Bemerkung
- <b>Italienischer Salat</b> 1, 2, 3, 4, 5 mit Hinterschinken, Essiggurken und Oliven.	- Der Hinterschinken wurde laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe "Geschmacksverstärker Natriumglutamat", Antioxidationsmittel Natriumascorbat <sup>4</sup> und dem "Konservierungsstoff Natriumnitrit" hergestellt. - Die schwarzen Oliven enthalten den Farbstoff Eisen (II)-gluconat. - Die Essiggurken und die Mayonnaise enthalten das Süßungsmittel Saccharin.
- <b>Belegtes Brötchen</b> 1, 2, 3	- Als Belag wird der genannte Schinken verwendet.
- <b>Bockwurst</b> 1, 3, 5, 6	
- <b>Rote Grütze mit Vanillesoße</b> 7	
- <b>Kartoffelsalat mit Mayonnaise</b> 3, 5	
- <b>Frikadelle mit Feinbrätanteil</b> 1	
- <b>Milchreis mit Apfelstücken</b> 7	
- <b>Gemüsesuppe mit Wiener Würstchen</b> 1, 6	
- <b>Erdbeermilch</b> 7	
- <b>Coca Cola</b> 8	
- <b>Pfefferminzeis</b> 7	
- <b>Pizza 'Capricciosa' mit Formfleischvorderschinken</b> 1, 6	
- <sup>1</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz, <sup>4</sup> geschwärzt, <sup>5</sup> mit Süßungsmittel, <sup>6</sup> mit Phosphat, <sup>7</sup> mit Farbstoff, <sup>8</sup> Coffeinhaltig	