

Kontakt:
Moltkestraße 42
51643 Gummersbach
Telefon 02261 88-3903
Fax 02261 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
ÜBERWACHUNGSAMT**

Merkblatt

Kennzeichnung von häufig verwendeten Zusatzstoffen in der Gastronomie

Stand: Februar 2011

Klassenname (Art der Zusatzstoffe) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin) Lebensmittel, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten	"mit Farbstoff" Zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen „	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	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
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	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) zusätzlich:	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate,

959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„enthält eine Phenylalaninquelle“	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
Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	
Coffein (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“	

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarten 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, müssen beim Lieferanten Informationen über die möglichen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe eingeholt werden.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

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

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen 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 Oliven geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel

Weitere Kennzeichnungsverpflichtungen:

Neben den oben erwähnten Zusatzstoffen sind bei der Kennzeichnung auf Speisekarten und Aushängen noch weitere Pflichtangaben zu beachten. Eine Fußnotenlösung ist für diese Kennzeichnungen nicht vorgesehen.

1. Verkehrsbezeichnung der Zutaten.

Zutaten sind mit der jeweils geltenden Verkehrsbezeichnung anzugeben. Diese ist im Regelfall auf den Verpackungen oder auf den Lieferunterlagen ersichtlich.

Beispiel:

Verwendung von Formfleischerzeugnissen.

Hier muss die vom Hersteller angegebene Bezeichnung in der Speisekarte in Verbindung mit der Bezeichnung des Gerichtes angegeben werden. z.B.:

- **Pizza mit Formfleischvorderschinken** - hier wäre die Angabe "mit Schinken" falsch.

Verwendung von **Käsezubereitungen**. Auch hier wäre die vom Hersteller angegebene vollständige Verkehrsbezeichnung an den Kunden weiterzugeben. Die Verwendung des Begriffes Käse wäre hier irreführend.

Insgesamt darf der Verbraucher nicht über den Wert des Produktes in die Irre geführt werden. Abweichende Beschaffenheiten müssen offen gelegt werden.

2. Zutaten, bei denen Hinweise auf Gentechnik vorhanden sind.

In der Speisekarte oder im Aushang ist der Kunde über die Verwendung gentechnisch veränderten Produkte zu informieren. Ein eindeutiger Hinweis ist hier unumgänglich. Beispiel: „ aus gentechnisch verändertem ...“ oder „ enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt

Weitere Fragen:

Bei der Gestaltung der Speisekarten und Aushänge können Sie auf die Beratung der Lebensmittelkontrolleure und Lebensmittelkontrolleurinnen zurückgreifen.

Die Mitarbeiter(innen) stehen Ihnen im Vorfeld für fachliche und rechtliche Auskünfte zur Verfügung.

Telefonisch erreichen Sie Ihre Ansprechpartner im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt

Telefon: 02261-88-3903

Telefax: 02261-88-3939

E-Mail: amt39@obk.de

Links zur weiteren Information zum Thema:

www.zusatzstoffe-online.de

www.transgen.de/home/