

# Merkblatt Kennzeichnung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003, jeweils in der derzeit gültigen Fassung.

Die Pflicht zur Kennzeichnung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kennzeichnung im Einzelfall nicht erforderlich sein.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	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 (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	<b>Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:</b> „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni
Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
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 959 E960  andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich:</b> „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 <b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

## Weitere Regelungen:

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassenname); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 ml
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname); keine E-Nummer	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais) <i>Beispiel:</i> <i>Salat- oder Fritieröl aus gentechnisch veränderter Soja</i>	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“  „enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“
---	---

Bei verpackten Lebensmitteln entnehmen Sie die Zusatzstoffe bitte dem Zutatenverzeichnis.

Bei offen bezogenen Lebensmitteln, die in der Regel kein Zutatenverzeichnis haben, empfiehlt es sich beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

## Art und Weise der Kennzeichnung:

- gut sichtbar, leicht lesbar und mit nicht verwischbarer Schrift

a.) in Gaststätten:	b.) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
<ul style="list-style-type: none"><li>• auf Speise- und Getränkekarten</li></ul> <p><b>Hinweis:</b> Ein Aushang oder eine schriftliche Mitteilung entsprechend b) ist in Gaststätten <b>nicht</b> möglich.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• auf Speise- und Getränkekarten</li><li>• oder in Preisverzeichnissen</li><li>• oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.</li></ul>

- Für die Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderten Bestandteile muss der, in der obigen Tabelle in der Spalte „**Kennzeichnung**“ angegebener Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

## Beispiele für „Fußnotenlösungen“

**Krabben-, Nudelsalat;** (Kreation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise). Laut den Zutatenverzeichnissen ist in den schwarzen Oliven der „Farbstoff Eisen (II)gluconat“ (4) und in den Essiggurken und der Mayonnaise, das „Süßungsmittel Saccharin“ (5) enthalten. Zudem wurde die Mayonnaise laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl, genetisch verändert“ (6) hergestellt.

**Belegte Brötchen;** Als Belag wurde Hinterschinken, der laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmacksverstärker Natriumglutamat“ (1), „Antioxidationsmittel Natriumascorbat“ (2) und dem „Konservierungsstoff Natriumnitrit“ (3) hergestellt wurde, sowie die o.a. Essiggurken verwendet.

**Nudelsuppe,** Die Suppe wurde mit „gekörnter Brühe“ hergestellt und enthält laut Zutatenverzeichnis den Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat (1)

Speisen- und Getränkekarte		
Krabben-, Nudelsalat <sup>4,5,8</sup> mit Brot und Butter Kreation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven und Mayonnaise.		--,- €
Belegtes Brötchen mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Essiggurke <sup>5</sup>		--,- €
Nudelsuppe <sup>1</sup>		--,- €
Cola <sup>6,7</sup> , Orangenlimonade <sup>6</sup>	0,2 l	--,- €
Apfelsaft <sup>2</sup>	0,2 l	--,- €
1: mit Geschmacksverstärker; 2: mit Antioxidationsmittel; 3: mit Konservierungsstoff; 4: geschwärzt, 5: mit Süßungsmittel; 6: mit Farbstoff, 7: coffeinhaltig, 8: enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt		