

Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil

Johanniterstr. 23, 78628 Rottweil

Telefon: 0741/244-383 - E-Mail veta@lrarw.de



Merkblatt

(Stand 01/2019)

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung (FrErfrischGetrV) und der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) (EG) Nr.1169/2011

Wichtiger Hinweis:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung nicht erforderlich sein
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoffe) E 100 – E180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backware mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 – Tatzin, E 104 – Chinolingelb, E 110 – Gelborange S, E 122 – Azurobin, E 124 – Cocheniellerot A E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) 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, Anchosens, 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
An antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Soßen, 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 951, E 957, E 959, E 960 Andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei der Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen:

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassenamen), keine E-Nummer	„caffeinhaltig“
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100mL
Chining, Chininsalze (kein Klassenname): keine E-Nummer	„chininhaltig“

1: „mit Phosphat“	6: „geschwärzt“
2: „mit Geschmacksverstärker“	7: „mit Süßungsmitteln“
3: „mit Antioxidationsmittel“	8: „koffeinhaltig“
4: „mit Farbstoff“	9: „chininhaltig“
5: „mit Konservierungsstoff“ oder (mit Nitritpökelsalz/Nitrat)	

Legende für die Speisekarte/Preisaushang

Die Zusatzstoffe können in Form von Zahlen hinter dem jeweiligen Gericht kenntlich gemacht werden.
z.B. Schinkenbrot 1,2,3,5

Erläuterungen zu den obenstehenden Beispielen:

Schinkenbrot: Es handelt sich um einen leitsatzgemäß hergestellten Hinterschinken, der unter Mitverwendung der Zusatzstoffe **Phosphat, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel** und dem **Konservierungsstoff** hergestellt wurde.

Ital. Salat: Hier kommen zu den Zusatzstoffen des Formfleischvorderschinkens die Zusatzstoffe Eisen-II-gluconat aus den **geschwärzten** Oliven und das Süßungsmittel aus den Essigurken hinzu. Der ***-Begriff** stellt die ausreichende Kennzeichnung des **Schinkenersatzproduktes „Formfleischvorderschinken“** dar.

Pizza „Aquila“: Bei der Herstellung von Formfleischvorderschinken und Salami werden die Zusatzstoffe **Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Konservierungsstoff verwendet**. Bei der Herstellung der Salami wird zusätzlich der Zusatzstoff **Farbstoff** verwendet, bei der Herstellung des Formfleischvorderschinkens wird **Phosphat** verarbeitet.

Kennzeichnungselemente bei offenen deutschen Weinen in der Getränkekarte (zusätzlich zu Preisangabe und Mengenangabe)

- Bestimmte **Anbauggebiete** wie z.B. Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Rheinhessen, Rheingau usw. , bei ausländischen Weinen reicht das Land
- **Qualitätsstufen** wie z.B. Landwein, Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Eiswein usw.
- **Weinschorle** rot/weiß **aus** Qualitätswein. Landwein, Tafelwein....
- **Farbangaben** rot/ weiß/ rose

Achtung bei Fruchtsäften und Erfrischungsgetränken – richtig kennzeichnen!

- **Fruchtsaft** besteht aus 100% Saft frischer Früchte (Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Multifruchtsaft, usw.)
- **Fruchtnektare** enthalten je nach Frucht nur einen gewissen Anteil an Fruchtsaft / Fruchtmarm und werden mit Wasser und Zucker trinkfertig gemacht. Der Mindestfruchtgehalt ist auf dem Etikett angegeben. (z.B. Bananennektar, Kirschnektar usw.)
- **Fruchtsirupe** sind dickflüssige – durch hohen Zuckergehalt haltbar gemachte – Zubereitungen aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder aus Früchten
- **Gemüsesäfte** sind das unverdünnte flüssige Erzeugnis aus Gemüse, konzentrierten Gemüsesaft bzw. konzentriertem Gemüsemark. Der Gemüseanteil beträgt 100%.
- **Fruchtsaftgetränke** bestehen aus Trinkwasser, Fruchtsaft, natürlichen Fruchtaromen, Zucker und gegeben falls Genussäuren.