



## Merkblatt

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

**Stand: November 2006**

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

**Wichtiger Hinweis:** Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.

Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV genannt.

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 (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  Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazuberei- tungen, 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 959  andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalanin- quelle“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kennzeichnung Ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrieben



**Weitere Regelungen:**

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme, keine E-Nummer)	„chininhaltig“

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

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.

Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

**Art und Weise der Kenntlichmachung:**

**Wie:**

- Gut sichtbar, leicht lesbar und
- Nicht verwischbare Schrift,

**Wer, Wo:**

**a) in Gaststätten:**

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis: Aushang/schriftliche Mitteilung entspr. b) nicht möglich*

**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 und gentechnisch veränderten Bestandteile 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 („Fußnotenlösungen“)**

**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 Mayonnaise wurde laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl“ genetisch verändert“ (6) hergestellt.

**Die Angaben in der Speisekarte lauten: Italienischer Salat**<sup>1,2,3,4,5,6</sup>

Creation aus Hinterschinken, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise.

**2. Belegte Brötchen**

Als Belag wird der o.g. Schinken verwendet.

**Die Angaben in der Speisekarte lauten: Belegte Brötchen mit Schinken**<sup>1,2,3</sup>

1 mit Geschmacksverstärker,

2 mit Antioxidationsmittel,

3 mit Konservierungsstoff

oder

mit Nitritpökelsalz

4 geschwärzt

5 mit Süßungsmittel

6 enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt.