

## 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 (ZZuLV) sowie der Gentechnik- Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 bis 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 bis E 219, E 230 bis E 235, E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E 1105  ----- Bei ausschließlich Verwendung von E 249 bis E 250 E 251 bis 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 300 bis E 322	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 bis E 640	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Soßen, Aromazubereitungen, Würzmittel, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 bis 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 bis E 905, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 bis E 952, E 954 bis E 955, E 957, E 959  andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967	„mit Süßungsmittel(n)“  bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	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 E 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

**Weitere Regelungen:**

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname) keine E - Nummer	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname) keine E - Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)  Beispiel: Salat- oder Frittieröl 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 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: Belegtes 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.