

# Landratsamt Main-Spessart

## Merkblatt

### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Stand: November 2006

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse: Bei ausschließl. Ver- wendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  <b>bei Verwendung von Nitritpökelsalz „mit Nitrotpökelsalz“</b>	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würz- mittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aroma- zubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (bei mehr als 10 mg/kg) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze 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) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlich- machung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorge- schrieben

## Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“

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.

### Art und Weise der Kenntlichmachung:

#### Wie:

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

#### Wer, Wo:

##### a) in Gaststätten:

- ausschließlich 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 auf der Vorderseite in der 2ten Spalte unter „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 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
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel