



**Merkblatt**

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

**Stand: Oktober 2012**

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 1830/2003, jeweils in derzeit gültiger Fassung.

**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 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.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 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 (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 Auf- merksamkeit bei Kindern be- einträchtigen.	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 1105 Bei ausschließlichen 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 (Fleischsa- lat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni 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, Aromazubereitun- gen, 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, E 960  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) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
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	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); 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 Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“

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

Es wird empfohlen anhand des Zutatenverzeichnissen von **verpackten Lebensmitteln** zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind, um zu entscheiden ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei **offen bezogenen Lebensmitteln** - die i.d.R kein Zutatenverzeichnis haben - empfiehlt es sind, beim Lieferanten schriftlich 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
- mit nicht verwischbare Schrift

#### Wer, Wo:

##### a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- Hinweis:** Ein *Aushang* oder eine *schriftliche Mitteilung* entsprechend b) ist **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, in der obigen Tabelle in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiele für „Fußnotenlösungen“

**1. Krabben-, Nudelsalat**

Creation 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 ist in den Essiggurken und der Mayonnaise, das „Süßungsmittel Saccharin“ (5) enthalten. Zudem wurde die Mayonnaise laut Zutatenverzeichnis mit „Sojaöl, genetisch verändert“ (6) hergestellt.

**2. 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.

Die Angaben in der Speisekarte können lauten:

- 1. Krabben-, Nudelsalat** <sup>4,5,6</sup>. Creation aus frischen Krabben, Nudeln, Erbsen, Essiggurken, Karotten, Oliven, Mayonnaise
- 2. Belegtes Brötchen mit Schinken** <sup>1,2,3</sup> **und Essiggurke** <sup>5</sup>

mit der Fußnotenzeile:

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.

**Kontakte:**

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Freiburg**, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg  
Tel.: 0761 / 88 55-0, Fax: 0761 / 88 55-100;  
E-Mail: [poststelle@cvuaf.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaf.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-freiburg.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Karlsruhe**, Weißenburger Str. 3, 76187 Karlsruhe,  
Tel.: 0721 / 926-3611, Fax: 0721 / 926-55 39;  
E-Mail: [poststelle@cvuaka.bwl.de](mailto:poststelle@cvuaka.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-karlsruhe.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Sigmaringen**, Hedinger Str. 2/1, 72488 Sigmaringen  
Tel.: 07571 / 732-0, Fax: 07571 / 732-605;  
E-Mail: [poststelle@cvuasig.bwl.de](mailto:poststelle@cvuasig.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-sigmaringen.de>

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt **Stuttgart**, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach,  
Tel. 0711 / 3426-1234, Fax: 0711 / 58 81 76;  
E-Mail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de); Internet: <http://www.cvua-stuttgart.de>