



# Chemische und Veterinäruntersuchungsämter Baden-Württemberg

## Merkblatt

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich (Stand: Februar 2002)

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

**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)	<b>„mit Farbstoff“</b>	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	<b>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</b>	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E251 - E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	<b>„mit Antioxidations- mittel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	Gewürzmischungen, Aroma- zubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	<b>„geschwefelt“</b>	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	<b>„gewachst“</b>	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 967	<b>„mit Süßungsmittel(n)“  bei Aspartam (E 951) zu- sätzlich: „enthält eine Phenyl- alaninquelle“</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	<b>„mit Phosphat“</b>	Brühwürste Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleisch- erzeugnissen vorgeschrieben

## Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„ <b>coffeinhaltig</b> “
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„ <b>chininhaltig</b> “

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarten 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:**

- 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 schriftliche 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 („Fußnotenlösung“)**

#### **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</sup>

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

#### **2. Belegtes 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