

Kennzeichnung von Lebensmitteln in der Gastronomie

Zusatzstoffkennzeichnung¹

Die zur Herstellung von Lebensmitteln verwendeten Zusätze sind auch bei der offenen Abgabe kenntlich zu machen. So ist bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten vorher zu prüfen, ob in den Zutatenverzeichnissen Angaben über die hier aufgeführten Zusatzstoffe gemacht werden. Bei offenen Produkten sind die Informationen beim Lieferanten zu erfragen.

Zusatzstoffe	Kenntlichmachung	Beispiele
<u>Farbstoffe</u> E 100 – 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Bachwaren mit Füllungen
zusätzlich bei E 102 / Tartrazin E 104 / Chinolingelb E 110 / Gelborange S E 122 / Azorubin E 124 / Cochenillerot A E 129 / Allurarot AC	„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Gefärbtes Speiseeis, Süß- und Zuckerwaren
<u>Konservierungsstoffe</u> E 200 – 219, 230 – 235, 239, 249 – 252, 280 – 285, 1105 ... bei aussch. Verwendung von E 249 – E 250 E 251 – E 252 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
<u>Antioxidationsmittel</u> E 310 – 321 E 300 – 302	„mit Antioxidationsmittel“	Würzmittel, Brühen, Trockensuppe, Fleischerzeugnisse
<u>Geschmacksverstärker</u> E 620 – 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
<u>Schwefeldioxid</u> E 220 – 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
<u>Eisensalze</u> E 579, 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven

Zusatzstoffe	Kenntlichmachung	Beispiele
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 – 904, 912, 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Melonen, Apfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – 952, 954, 955, 957, 959, 961, 962 andere Süßungsmittel E 420, 421, 953 – 968 bei Verwendung von E 951 und E 962 E 420, 421, 953, 965 – 968	„mit Süßungsmittel“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung zusätzlich „enthält eine Phenylalaninquelle“ bei einem Gehalt von mehr als 10 % ist der Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ anzugeben	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Colagetränke), Nudelsalat mit Süßungsmitteln
Phosphat (Stabilisator) E 338 – 341, 450 – 452	„mit Phosphat“	Fleischerzeugnisse (z. B. Brühwürste, Kochschinken), Döner
Chinin	„chininhaltig“	Bitter Lemon

Art und Weise der Kenntlichmachung

- Die Kennzeichnung muss gut sichtbar, leicht lesbar und in nicht verwischbarer Schrift erfolgen.
- Bei der offenen / losen Abgabe in Gaststätten / Imbissen erfolgt sie auf den Speise- und Getränkekarten.
- Bei der offenen / losen Abgabe in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung erfolgt die Kenntlichmachung auf den Speise- und Getränkekarten, in den Preisverzeichnissen oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung
- Bei der Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen oder Fertigpackungen in Selbstbedienung erfolgt die Kenntlichmachung auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel oder auf der Umhüllung, der Fertigpackung oder dem mit ihr verbundenen Etikett.
- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der hier in der Spalte „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden.
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

Beispiel („Fußnotenlösung“)²

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

Creation aus Hinterschinken^{1,2,3}, Nudeln, Erbsen, Essiggurken⁵, Karotten, Oliven⁴, Mayonnaise⁵.

- 1 mit Geschmacksverstärker,
- 2 mit Antioxidationsmittel,
- 3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz
- 4 geschwärzt
- 5 mit Süßungsmittel

Sonstige Kennzeichnung

- In **Fleisch- und Wurstwaren** können Anteile von Hühnereiweiß/-eiklar oder Milchpulvern verwendet worden sein. Dies wäre wie folgt zu kennzeichnen: „mit Eiklar“ bzw. „mit Milchpulver“, „mit Molkepulver“ oder „mit Milcheiweiß“.
- Die Verwendung von **Separatorenfleisch** ist in der Verkehrsbezeichnung anzugeben (z.B: „Fleischrolle mit Geflügelseparatorenfleisch“).
- Die Leitsätze für Mayonnaise und Salatmayonnaise bestimmen einen Fettgehalt, der für die Deklaration von Bedeutung ist. Somit muss **Mayonnaise** einen Mindestfettgehalt von 70 % enthalten, während bei **Salatmayonnaise** mindestens 50 % Fett vorgeschrieben ist. Bei Produkten, die diese Vorgaben nicht einhalten, muss der Fettgehalt zusätzlich angegeben werden.
- Die Verwendung von „**Surimi**“ (ggf. Krebsfleischimitat bei Krebsform) in Meeresfrüchtesalaten o. ä. muss ebenfalls gekennzeichnet werden. Da es sich bei Surimi um ein nachgemachtes Produkt handelt, muss der Verbraucher darauf hingewiesen werden, dass es sich nicht um Krebsfleisch handelt.
- Die Bezeichnung „**Käse**“ ist nach europäischem Recht ausschließlich einem aus Milch hergestellten Erzeugnis vorbehalten. Wird der Milchbestandteil ganz oder teilweise ersetzt, darf das Produkt den Wortbestandteil „Käse“ nicht mehr enthalten. Eine mögliche Kennzeichnung ist „Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“.
- Kenntlich zu machen ist z. B. bei Backwaren auch „**Kakaohaltige Fettglasur**“, wenn diese an Stelle von Schokolade als Überzug benutzt wird.

Hinweis

Dieses Merkblatt enthält eine vereinfachte Darstellung der Rechtsvorschriften. Im Einzelfall sollte ein Handelschemiker hinzu gezogen werden.

- ¹ siehe auch Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV), z.B. unter http://www.gesetze-im-internet.de/zzulv_1998/index.html und VO (EG) 1196/2011, z.B. unter <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:de:PDF>
- ² Quelle: http://www.untersuchungsaeamter-bw.de/seiten/fs_info.html