



Kennzeichnung von Zusatzstoffen
hier: Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln muss bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt kenntlich gemacht werden:

1. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“(*),
2. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“; diese Angaben können durch folgende Angaben ersetzt werden:
 - a) „mit Nitritpökelsalz“ bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit, auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
 - b) „mit Nitrat“ bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, oder
 - c) „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ bei Lebensmitteln mit einem, Gehalt an Natrium- oder Kaliumnitrit und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt und in Mischungen mit Kochsalz, jodiertem Kochsalz oder Kochsalzersatz,
3. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
4. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“,
5. bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, der Anlage 5 Teil B von mehr als 10 Milligramm in einem Kilogramm oder einem Liter, berechnet als Schwefeldioxid, durch die Angabe „geschwefelt“,
6. bei Oliven mit einem Gehalt an Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „geschwärzt“,
7. bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 901 bis E 904, E 912 oder E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe „gewachst“,
8. bei Fleischerzeugnissen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 450 bis E 452, die bei der Herstellung der Fleischerzeugnisse verwendet werden, durch die Angabe „mit Phosphat“
9. Zuckeraustauschstoffe und/oder Süßstoffe in Lebensmitteln: „mit Süßungsmittel“ (bzw. „mit Süßungsmitteln“ bei mehreren Zusatzstoffen) in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung
Bei Vorhandensein von Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz: „enthält eine Phenylalanin-Quelle“
Tafelsüßen mit einem Gehalt an Zusatzstoffen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 –E 967 und andere Lebensmittel mit einem höheren Gehalt als 100g/kg (100g/l) dieser Zusatzstoffe:
Warnhinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

(* Zusätzliche Angaben für bestimmte Lebensmittelfarbstoffe:

Bei Lebensmittel, die einen oder mehrere der folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten

Tartrazin (E 102)	Chinolingelb (E 104)
Gelborange S (E 110)	Azorubin (E 122)
Cochenillerot A (E 124)	Allurarot AC (E 129)

ist folgende Angabe erforderlich: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

Erstellt am:	09.10.2008	Geprüft am:	05.08.2019	Freigabe am:	07.08.2019	Dokument:	LM-05-MBL-507-PM
durch:	Wolf	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Koßmann	Version:	03.00
Überarbeitet am:	12.07.2019	fachl. geprüft am:	05.08.2019	Freigabe am:		Seite	1 / 3
durch:	Czaja	durch:	Orquera	durch (AL):			



Kennzeichnung von Zusatzstoffen
hier: Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

In Getränken können neben deklarationspflichtigen Zusatzstoffen auch Aromen und Koffein eine Kennzeichnungspflicht auslösen:

- „chininhaltig“ bei Bittergetränken wie Tonic oder Bitter Lemon (§5 Aromenverordnung)
„mit Farbstoff“ in Mixgetränken z.B. Campari Orange
Ab einem Koffeingehalt von 150 Milligramm pro Liter müssen sie den Hinweis:
„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ anbringen – gefolgt von dem Gehalt an Koffein pro 100 Milliliter.

Wo ist zu deklarieren?

In Gaststätten sind deklarationspflichtige Zusatzstoffe, die eine technologische Wirkung in dem Lebensmittel ausüben, in den Speise- und Getränkearten (auch auf Flyern) kenntlich zu machen.

In der Gemeinschaftsverpflegung sind diese Angaben in Speisekarten oder Preisverzeichnissen oder, wenn solche nicht ausgelegt sind, in einem Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung zu tätigen.

Die vorgeschriebenen Angaben können auch in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Wie ist zu deklarieren?

Die Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.

Beispiel:

Kassler mit Kroketten und Spargel mit Sauce Hollandaise

Das Kasslerfleisch ist gepökelt mit Natriumnitrit. In dem Soßenbinder wurde der Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat und der Farbstoff Zuckerkulör verwendet. Im Zutatenverzeichnis der Kroketten ist die Verwendung des Antioxidationsmittels Ascorbinsäure kenntlich gemacht. Des Weiteren steht auf der Packung der Sauce Hollandaise, dass diese mit dem Farbstoff E110 gefärbt wurde.

Kennzeichnung in der Speisekarte / im Aushang:

a.) Kassler mit Kroketten, Spargel und Sauce Hollandaise
-mit Konservierungsstoff, mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel, mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen),

Oder:

b.) Kassler mit Klößen, Spargel und Sauce Hollandaise (1) (2) (3) (4)

Fußnoten in der Karte:

- 1 Konservierungsstoff (möglich auch: Nitritpökelsalz)
2 Geschmacksverstärker
3 Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen)
4 Antioxidationsmittel

Rechtsgrundlagen:

- 1. Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I Seite 230)
2. Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel
3. Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkerverordnung - FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016)
4. Aromenverordnung (AromenV) in der Fassung der Bekanntmachung vom 2.5.2006 (BGBl. I S. 1127)

Table with 5 columns: Erstellt am, Geprüft am, Freigabe am, Dokument, Version. It contains dates, names, and document identifiers.



**Kenntlichmachung von Zusatzstoffen
hier: Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**

Zu Fragen der Kenntlichmachung von Allergenen lesen Sie bitte unser Merkblatt LM-05-MBL-533-PM „Kennzeichnung von Allergenen“. Hilfestellung zu allgemeinen Etikettierungsregeln finden Sie in unserem Merkblatt LM-05-MBL-509-PM.

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachbereich 3, Fachdienst Veterinärwesen und
Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271

Erstellt am:	09.10.2008	Geprüft am:	05.08.2019	Freigabe am:	07.08.2019	Dokument:	LM-05-MBL-507-PM
durch:	Wolf	durch (QMB)	Meister	durch (AL):	Koßmann	Version:	03.00
Überarbeitet am:	12.07.2019	fachl. geprüft am:	05.08.2019	Freigabe am:		Seite	3 / 3
durch:	Czaja	durch:	Orquera	durch (AL):			