

## Informationen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bei der losen Abgabe von Lebensmitteln

Bei der losen Abgabe von Lebensmitteln - insbesondere auch Speisen und Getränken im Gastronomiebereich - gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuLV).

Art des verwendeten Zusatzstoffes (Klassenname) Beispiele von E-Nummern	Kenntlichmachung z.B. auf der Speisekarte
Phosphate (Stabilisator) E 338 - E 341 und E 450 - E 452)	„mit <b>Phosphat</b> “
Konservierungsstoffe E 200 bis E 219, E 230 – E 235 Hinweis: Nitritpökelsalz ist kennzeichnungspflichtig! (Konservierungsstoff E 250)	„mit <b>Konservierungsstoff</b> “ oder „ <b>konserviert</b> “  „mit <b>Konservierungsstoff</b> “ oder „ <b>konserviert</b> “ oder „mit <b>Nitritpökelsalz</b> “
Farbstoffe, E 100 – E 180	„mit <b>Farbstoff</b> “
Süßstoffe Hinweis: bei Verwendung von Aspartam (E 951)	„mit <b>Süßungsmittel(n)</b> “  „mit <b>Süßungsmittel(n), enthält eine Phenylalaninquelle</b> “
Antioxidationsmittel, E 310 – E 321	„mit <b>Antioxidationsmittel</b> “
Geschmacksverstärker	„mit <b>Geschmacksverstärker</b> “
Schwefeldioxid oder Sulfite, E 220 bis E 228	„ <b>geschwefelt</b> “
Eisensalze E 579, E 585	„ <b>geschwärzt</b> “
Stoffe zur Oberflächenbehandlung/Überzugsmittel	„ <b>gewachst</b> “

### Beispiele für weitere Kennzeichnungsvorschriften bei einer „losen Abgabe“ von Lebensmitteln auf Grund anderer Rechtsgrundlagen:

Zutat	Kenntlichmachung z.B. in der Karte	
Coffein	„ <b>koffeinhaltig</b> “	
Chinin	„ <b>chininhaltig</b> “	
genetisch veränderte Organismen	„ <b>genetisch verändert</b> “ oder „ <b>aus genetisch veränderten ...hergestellt</b> “	
Trockenmilch-, Molken-, Milcheiweißerzeugnissen Eiklar Sahne	bei Fleisch- erzeug- nissen	„mit <b>Milcheiweiß</b> “
		„mit <b>Eiklar</b> “
		„ <b>unter Verwendung von Sahne</b> “

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt sich, in den **Zutatenverzeichnissen** von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe aufgeführt sind. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

## **Art und Weise der Kenntlichmachung**

### **Wie?**

-gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar

### **Wer, Wo?**

**In Gaststätten:** Auf Speise- und Getränkekarten. Die Angaben dürfen in Fußnoten angegeben werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

**In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:** In Speisekarten oder Preisverzeichnissen. Die Angaben dürfen hier ebenfalls in Fußnoten angegeben werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausgelegt / ausgehängt werden, können die Angaben in einem sonstigen Aushang oder schriftlichen Mitteilung gemacht werden.

**Lose Abgabe von Lebensmitteln:** Auf einem Schild neben dem Lebensmittel.

Alternativ: In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich ist und alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden. Auf die Aufzeichnung muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden.

### **Was?**

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 der o. g. Tabelle „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

## **Beispiel („Fußnotenlösung“)**

### **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.

1 mit Geschmacksverstärker

2 mit Antioxidationsmittel

3 mit Konservierungsstoff oder mit Nitritpökelsalz

4 geschwärzt

5 mit Süßungsmittel

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie beim Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz der StädteRegion Aachen.