

Merkblatt

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

1. Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Wichtiger Hinweis: Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuV selbst nachzulesen.

<u>Art der Zusatzstoffe, E-Nr.</u>	<u>Kennzeichnung bei loser Ware</u>	<u>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können</u>
Farbstoffe E100 – E180	„mit Farbstoff“ 1	Alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
Konservierungsstoffe E200 – E219, E230 – E235, E239, E249 – E252, E280 – E285, E1105 bei ausschließlicher Verwendung von E249 – E250, E251 – E252 oder einem Gemisch	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, auch zulässig: „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ 2	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven), Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E310 – E321	„mit Antioxidationsmittel“ 3	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E620 – E635	„mit Geschmacksver- stärker“ 4	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite E220 – E228 ab 10mg/kg	„geschwefelt“ 5	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E579, E585	„geschwärzt“ 6	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901 – E904, E912, E914	„gewachst“ 7	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E950 – E952, E954, E955, E957, E959, E962; Andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E420, E421, E953, E965 – E967	„mit Süßungsmittel(n)“, bei Aspartam (E951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“, bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ 8	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und –süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate E338 – E341, E450 – E452	„mit Phosphat“ 9	Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung. Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr):

<u>Zutat</u>	<u>Kenntlichmachung bei loser Ware</u>	<u>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können</u>
Coffein	„ coffeinhaltig “ 10	Alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke
Chinin, Chininsalze	„ chininhaltig “ 11	z. B. Bitter-Lemon

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, **die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen**, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, **muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein**.

Bei Produkten **ohne Zutatenverzeichnis**, z. B. offen bezogene Lebensmittel, **empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen**.

2. Art und Weise der Kenntlichmachung

Wie muss gekennzeichnet werden?

- gut sichtbar,
- leicht lesbar,
- nicht verwischbare Schrift

Wer muss kennzeichnen und wo ?

in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
- nur allgemeiner Aushang/schriftliche Mitteilung ist hier nicht möglich

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 ist anzugeben ?

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)
- Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird.

3. Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.),
- Weinart (z. B. Weißwein, Weißherbst, Rotling),
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinanbaugebiet oder Herkunftsland),
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. V. 0,25l, 1l, 0,75l) und Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.05 nur eine Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o. ä. sind die Angaben „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ bei Wein noch nicht erforderlich (siehe auch unter 4.).

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlewein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis „geschwefelt“ bei Gehalten über 10mg/kg SO₂ gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (siehe auch unter 1.)

4. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten,
- aus GVO bestehen,
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kennzeichnungshinweise sind analog den Vorschriften der ZZuV – wie folgt anzugeben:

- gut sichtbar,
- gut lesbar und identifizierbar,
- nicht verwischbare Schrift.

Was ist anzugeben ?

- „gentechnisch verändert,“
- aus gentechnisch verändertem ... (Mais...) hergestellt“.

<u>Zutat</u>	<u>Kennlichmachung bei loser Ware</u>	<u>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können</u>
Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem ... hergestellt“ 12	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“ 13	Salat – oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Die Hinweise sind aufzuführen in:

Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: Der Hinweis „gentechnisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem hergestellt“ muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.

Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung: Für die Gemeinschaftsverpflegung können gesonderte Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

5. Kennlichmachung allergener Zutaten

Eine Verpflichtung zur Angabe bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, besteht vorläufig nur für Lebensmittel in Fertigpackungen. Die in diesem Fall zu kennzeichnenden Bestandteile sind in der Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung aufgelistet. Sie müssen angegeben werden, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden. Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich aber nicht auf allergene Anteile in Lebensmittelprodukten, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind.

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht noch nicht. Eine entsprechende rechtliche Regelung ist in Planung.

6. Kenntlichmachung von nährwertbezogenen Angaben

Beim Ausschank von Getränken mit nährwertbezogenen Angaben (z. B. „Cola light“), muss die auf der Originalverpackung angegebene Nährwerttabelle dem Gast zugänglich gemacht werden. Am leichtesten erfüllen Sie diese Forderung, wenn Sie diese Getränke in der Originalflasche (z. B. 0,3l Flaschen) servieren.

Beispiel für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen anhand von Fußnoten:

Getränke

Cola^{10,1}
Cola light^{10,1,8}
Bitter Lemon^{1,11,2,3}
Fanta^{1,3}
Spezi^{10,1,3}
Radler⁸

Speisen

Nudelsuppe⁴
Salamipizza^{2,4}
Schinkenpizza^{2,4,9}
Nudeln mit Schinken-Käse-Soße^{2,4,9}
Lachstoast mit Sahnemeerrettich^{2,5}
Griechischer Bauernsalat mit Oliven⁶
Lachsbrötchen (Lachsersatz)^{1,2}
Currywurst mit Pommes Frites^{2,4,9,3,13}