

# Veterinär- und Verbraucherschutzamt Rottweil

Königstr. 36, 78628 Rottweil

Telefon: 0741/244-383 E-Mail [veta@lrarw.de](mailto:veta@lrarw.de)



## Merkblatt

### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetr)

#### Wichtiger Hinweis:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der ZZuLV sowie VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	<b>Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:</b> „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 Bei ausschließlichen Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder 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, Peperoni Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960  andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich:</b> „enthält eine Phenylalaninquelle“	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 Kenntlichmachung nicht erforderlich.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

#### Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1: „mit Phosphat“   | 6: „geschwärzt“        |
| 2: „mit Geschmacksverstärker“                                   | 7: „mit Süßungsmittel“ |
| 3: „mit Antioxidationsmittel“                                   | 8: „koffeinhaltig“     |
| 4: „mit Farbstoff“  | 9: „chininhaltig“      |
| 5: „mit Konservierungsstoff“ oder (mit Nitritpökelsalz/Naitrat) |                        |

Legende für die  
Speisekarte/ Preisaushang

#### Erläuterungen zu obenstehenden Beispielen:

Schinkenbrot: Es handelt sich um einen leitsatzgemäß hergestellten Hinterschinken, der unter Mitverwendung der Zusatzstoffe **Phosphat**, **Geschmacksverstärker**, **Antioxidationsmittel** und dem **Konservierungsstoff** hergestellt wurde.

Ital. Salat: Hier kommen zu den Zusatzstoffen des Formfleischvorderschinkens die Zusatzstoffe Eisen-II-gluconat aus den **geschwärzten** Oliven und das **Süßungsmittel** aus den Essiggurken hinzu. Der **\*-Begriff** stellt die ausreichende Kenntlichmachung des **Schinkenersatzproduktes „Formfleischvorderschinken“** dar

Pizza „Aquila“: Bei der Herstellung von Formfleischvorderschinken und Salami werden die Zusatzstoffe **Geschmacksverstärker**, **Antioxidationsmittel** und **Konservierungsstoff** verwendet. Bei der Herstellung der Salami wird zusätzlich der Zusatzstoff **Farbstoff** verwendet, bei der Herstellung des Formfleischvorderschinkens wird **Phosphat** verarbeitet.

#### Kenntlichmachungselemente bei offenen deutschen Weinen in der Getränkekarte (zusätzlich zu Preisangabe und Mengenangabe)

- Bestimmte **Anbaugebiete** wie z.B.: Baden, Württemberg, Franken, Pfalz, Rheinhessen, Rheingau, usw.  
*bei ausländischen Weinen reicht das Land*
- **Qualitätsstufen** wie z.B. Landwein, Qualitätswein, Kabinett, Spätlese, Auslese, Eiswein, usw.
- **Weinschorle** rot/weiß aus Qualitätswein, Landwein, Tafelwein...
- **Farbangaben** rot/ weiß/ rose

#### Achtung bei Fruchtsäften und Erfrischungsgetränken – richtig kennzeichnen!

- **Fruchtsaft** besteht aus 100% Saft frischer Früchte (Apfelsaft, Orangensaft, Traubensaft, Multifruchtsaft, usw.)
- **Fruchtnektare** enthalten je nach Frucht nur einen gewissen Anteil an Fruchtsaft / Fruchtmark und werden mit Wasser und Zucker trinkfertig gemacht. Der Mindestfruchtgehalt ist auf dem Etikett angegeben.
- **Fruchtsirupe** sind dickflüssige – durch hohen Zuckergehalt halbar gemachte – Zubereitungen aus Fruchtsäften, konzentrierten Fruchtsäften oder aus Früchten.
- Gemüsesäfte sind das unverdünnte flüssige Erzeugnis aus Gemüse, konzentriertem Gemüsesaft bzw. konzentriertem Gemüsemark. Der Gemüseanteil beträgt 100%.
- Fruchtsaftgetränke bestehen aus Trinkwasser, Fruchtsaft, natürlichen Fruchtaromen, Zucker und gegebenenfalls Genussäuren.