



Kennzeichnung von Zusatzstoffen im Gastronomiebereich

Nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) § 9 ist der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an Verbraucher kenntlich zu machen.

Ob ein Zusatzstoff im verwendeten Lebensmittel enthalten ist, geht aus dem Etikett von Fertigverpackungen (Dosen, Tüten, Gläsern etc.) hervor oder muss bei frischen und unverpackten Lebensmitteln (Kuchen, Wurst, Salate u.ä.) erfragt werden.

Art der Zusatzstoffe	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 bis E 180 (dazu gehören beta-Carotin und Riboflavin) bei E102, E104, E110, E122, E124 und E129	mit Farbstoff Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta, Limonaden), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat, Backwaren, Torten, Surimi u.a. Laut VO(EG)1333/2008 muss der Hersteller seit dem 20.07.2010 u.a. Erfrischungsgetränke mit diesen E-Nr. so zusätzlich kennzeichnen
Konservierungsstoffe E 200 bis E 219, E 230 bis E 235 E 239, E 249 bis E 252, E 280 bis E 285, E 1105 bei ausschließl. Verwendung von E 249 bis E 250 E 251 bis E 252 oder einem Gemisch	mit Konservierungsstoff oder konserviert ersatzweise auch mit Nitritpökelsalz mit Nitrat mit Nitritpökelsalz und Nitrat	Lachsersatz, Feinkostsalate, Mayonaise Brot, Sauerkonserven, Anchosen, Surimi, Fleischerzeugnisse, Käse u.a.
Antioxidationsmittel E 310 bis E 321	mit Antioxidationsmittel	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 bis E 635	mit Geschmacksverstärker	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Aromazubereitungen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse, Soßen (besonders in der asiatischen Küche)
Schwefeldioxid/Sulfite E 220 bis E 228	geschwefelt	Kartoffeln und Kartoffel-Erzeugnisse, Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Meerrettich u. a.
Eisensalze E 579, E 585	geschwärzt	schwarze Oliven,
Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 901 bis E 904, E 912, E 914	gewachst	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Phosphate (Stabilisatoren) E 338 bis E 341, E 450 bis E 452	mit Phosphat	Brühwürste, Kochschinken, Merke: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben!

Art der Zusatzstoffe bzw. Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Süßstoffe E 950 bis E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel wie E 420, E 421, E 953, E 965 bis E 967 Süßstoff Aspartam E 951	mit Süßungsmittel bei Aspartam (E 951) zusätzlich: enthält eine Phenylalaninquelle	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertgeminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Colagetränke) Speiseeis u. a.
Taurin	mit Taurin	z.B. in Nahrungsergänzungsmitteln, Red Bull u. a. Energy Drinks,
Coffein	koffeinhaltig	Coca Cola
Chinin	chininhaltig	Gin Tonic, Bitter Lemon, Red Bull
kakaohaltige Fettglasur	mit kakaohaltiger Fettglasur	Backwaren, Süßwaren u.ä. bei denen laut Leitsätzen normalerweise echte Schokolade verwendet wird
Milcheiweiß	mit Milcheiweiß	Wurstwaren wie z.B. Rostbratwurst

Wenn ein verwendeter **Schinken** kein Hinterschinken ist, muss im Aushang oder in der Karte gut sichtbar und leicht lesbar in nicht verwischbarer Schrift der Hinweis darauf stehen, dass es sich in diesem Fall um Vorderschinken oder Formschinken handelt.

Nachgemachte oder von der allgemeinen Verkehrsauffassung (Leitlinien) abweichende Lebensmittel, sind kenntlich zu machen.

Bei Säften, Nektaren und Fruchtsäften sind immer die Bezeichnungen auf dem Flaschenetikett wiederzugeben (z.B. Kirschnektar, Bananennektar **Merke:** Es gibt keinen Bananensaft!)

Alle Lebensmittel mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen können mit Hilfe von Fußnoten kenntlich gemacht und in einer Legende erklärt werden.

Beispiel für Aushang und Speisekarte:

Bockwurst⁷ mit Pommes frites
Eisbecher^{1,8} mit Schokowaffeln¹¹
Campari¹
Gin Tonic¹²
Coca Cola^{1,13}

1 = mit Farbstoff
7 = mit Phosphat
8 = mit Süßungsmittel
11= mit kakaohaltiger Fettglasur
12= chininhaltig
13= koffeinhaltig