

# Zusatzstoffe



\* Zusätzlich finden Sie hier Informationen über bestimmte Zusatzstoffe, bei denen die Kennzeichnung auch in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie Pflicht ist:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12

Art der Zusatzstoffe	Kennzeichnung
Farbstoffe	„mit Farbstoff“
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, auch zulässig: z. B. „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz“
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid / Sulfite	„geschwefelt“
Eisensalze	„geschwärzt“
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	„gewachst“
Süßstoffe andere Süßungsmittel	„mit Süßungsmittel(n)“, bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
Phosphate	„mit Phosphat“
Koffein	„koffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“
Taurin	„taurinhaltig“

## Wie und wo sollte die Kennzeichnung erfolgen?

Die Angaben über Allergene und Zusatzstoffe sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben:

- bei der Abgabe von Lebensmitteln in **Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten**,
- bei der **losen Abgabe** von Lebensmitteln im **Supermarkt** (z.B. Wursttheke) in **Aushängen oder Schildern**,
- bei der Abgabe von Lebensmitteln in **Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen** oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, **in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung**.

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben dürfen auch in **Fußnoten** angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt eine **Kennziffer** (z. B. 1, 2 usw.) angebracht und diese dann in einer Fußnote auf der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird (z. B. 1 = mit Farbstoff, 2 = Allergene: Gluten usw.) Es ist ausreichend, wenn die Fußnoten mit den Erläuterungen am Anfang oder auf der letzten Seite oder auf einem Beiblatt in der Speise- oder Getränkekarte angegeben werden.

Einfach kann man auch die verwendeten Hauptallergene **im Namen des Gerichtes** nennen, z.B.:

- **Sommersalate mit Himbeer-Essig-Walnussöl-Dressing und Weizen-Croutons**
- **Rindfleisch-Burger XXL mit Sesambrötchen**
- **Feine Hühner-Saté mit Erdnussauce**

Wichtig ist es also, sich darüber zu informieren, welche Zusatzstoffe und Allergene in den angebotenen Produkten enthalten sind. Bei verpackten Produkten können die anzugebenden Hinweise den Etiketten entnommen werden. Bei offener Ware (z. B. Backwaren) muss man sich beim Lieferanten nach den Inhaltsstoffen erkundigen.

