



Merkblatt zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

Rechtsgrundlagen:

§ 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

§ 5 Aromenverordnung

§ 1 Verordnung über koffeinhaltige Erfrischungsgetränke

Art. 13 VO(EWG) 1829/2003

Der Gehalt an Zusatzstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln ist in Speise- und Getränkekarten sowie in Speiseplänen in der Gemeinschaftsverpflegung wie folgt kenntlich zu machen:

- „mit Farbstoff“ z.B. bei Cola (auch in Mischgetränken), Spezi, Fanta, Campari, vielen Spirituosen (z.B. Baileys, Campari) aber auch in Schnittkäse, Spätzle, Salami u.ä. Produkten
- „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
evtl. auch „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
- „mit Antioxidationsmittel“, z.B. bei Schinken, Salami und auch Knödelteig
- „mit Geschmacksverstärker“, möglich bei vielen Fertigprodukten und Fleischerzeugnissen (z.B. Brühwurst, Schinken, Salami, Fertigsuppen)
- „geschwefelt“ z.B. Meerrettich
- „geschwärzt“ z.B. bei schwarzen Oliven
- „gewachst“ z.B. bei frischen Zitrusfrüchten, Äpfeln, Birnen etc.
- „mit Phosphat“ bei Fleischerzeugnissen, insbesondere Brühwurst
(Stabilisatoren E 338-341 und E 450-452 sind als „Phosphat“ kenntlich zu machen)
- „mit Süßungsmittel“ bzw. „mit Süßungsmitteln“, bei Lebensmitteln die Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe enthalten, insb. Light- und Diätprodukte
- „enthält eine Phenylalaninquelle“, bei Lebensmitteln die Aspartam enthalten
(z.B. Cola-light)
- „chininhaltig“ z.B. Bitter Lemon, Tonic Water
- „koffeinhaltig“, bei koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken (Cola, Spezi, aber auch colahaltige Mischgetränke wie Whisky-Cola oder „Neger“)
- „taurinhaltig“, z.B. Red Bull u.ä. Getränken
- „mit Milcheiweiß“, bei einzelnen Brühwurstsorten
- „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ bei Lebensmitteln, die gentechnisch veränderte Organismen enthalten, aus solchen bestehen oder daraus hergestellt werden. Die Kenntlichmachung hat in unmittelbarem Zusammenhang mit dem hergestellten Produkt zu erfolgen. Dies gilt auch für Speisen, die z.B. in gentechnisch verändertem Öl gebacken wurden.

Die o.g. Angaben können in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung oder in Fußnoten angebracht werden. Eine Erläuterung der Fußnoten ist an einer geeigneten Stelle der Speise- und Getränkekarte bzw. im Speiseplan vorzunehmen.

Über die in Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe gibt das Zutatenverzeichnis oder der Hersteller bzw. Lieferant Auskunft.