



## Schwerpunktbericht 10-2014 Zusatzstoffe in Fertiggerichten mit Kartoffelsalatkomponente

### *Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit*

Kartoffelsalat wird in Deutschland in den verschiedensten Variationen hergestellt und verzehrt. Grob kann man unterscheiden zwischen Varianten mit und ohne Mayonnaise. In beiden Variationen werden weitere Zutaten eingesetzt. Sowohl die Mayonnaise als auch die anderen Zutaten können mit diversen Zusatzstoffen versetzt sein und diese in den Kartoffelsalat einbringen. Mayonnaise enthält oft die Konservierungsstoffe Benzoesäure und Sorbinsäure. Gewürzgurken, eine beliebte Zutat, da diese dem Kartoffelsalat eine pikant-süßsäuerliche Note geben, werden vielerorts unter dem Einsatz von Süßstoffen hergestellt. Dies ist besonders zu beachten, wenn selbst hergestellter Kartoffelsalat in Gaststätten, Imbissen oder Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung an den Verbraucher abgegeben wird, weil die genannten Zusatzstoffe einer Kenntlichmachungspflicht unterliegen.

Daher wurde im Jahr 2014 im Landesamt für Verbraucherschutz neben einer Vielzahl weiterer Untersuchungen Augenmerk auf lose abgegebene Fertiggerichte mit Kartoffelsalat und deren Kennzeichnung von Zusatzstoffen, speziell Konservierungs- und Süßstoffe, gelegt.

Nach § 9 Abs. 1 Nr. 2 der Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung muss der Gehalt an Zusatzstoffen in Lebensmitteln bei der Abgabe an Verbraucher wie folgt nach Absatz 6 kenntlich gemacht werden:

[...]  
bei Lebensmitteln mit einem Gehalt an Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe mit „Konservierungsstoff“ oder „konserviert“  
[...]

Für lose abgegebene Lebensmittel ist weiterhin nach § 9 Abs. 2 derselben Verordnung der Gehalt an einem Zusatzstoff der Anlage 2 (Zum Süßen von Lebensmitteln zugelassene Zusatzstoffe) in Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung durch die Angabe „mit Süßungsmittel“, bei mehreren Zusatzstoffen der Anlage 2 durch die Angabe „mit Süßungsmitteln“ nach Absatz 6 kenntlich zu machen.

Nach § 9 Abs. 6 gilt, dass die Angaben nach Absatz 1 bis 5 sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel,  
[...]
5. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten,
6. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.
- 7.

In den Fällen der Nummern 5 und 6 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Bei der Beurteilung sind 3 Fälle zu unterscheiden.

1. Zusatzstoffe werden korrekt kenntlich gemacht.
2. Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen erfolgt nicht, da keine zusatzstoffehaltigen Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet werden.
3. Es wurde bei der Herstellung zusatzstoffhaltige Zutaten oder Zusatzstoffe verwendet. Zusatzstoffe wurden nicht kenntlich gemacht.

In den ersten beiden Fällen wurden die Proben nicht beanstandet. Umstände, wie sie unter Punkt 3 genannt werden, führten allerdings zu einer Beanstandung der Probe. Die gewonnenen Untersuchungsergebnisse sind in Tabelle 1 dargestellt.



Proben mit kenntlich gemachten Zusatzstoffen	<b>11</b>
Proben ohne Kenntlichmachung, die keine kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe enthielten	<b>6</b>
Proben, die Zusatzstoffe enthielten, welche nicht kenntlich gemacht waren	<b>3</b>

Tabelle 1: Untersuchungsergebnisse Zusatzstoffe in Kartoffelsalat

Zusammenfassend können anhand der Untersuchungsergebnisse folgende Schlüsse gezogen werden:

1. 30 % der untersuchten Proben wurden ohne Zuhilfenahme von Konservierungsstoff- oder süßstoffhaltigen Zutaten bzw. von Konservierungs- und Süßstoffen hergestellt.
2. 55 % der untersuchten Proben enthalten Konservierungs- und Süßstoffe. Diese wurden korrekt kenntlich gemacht.
3. Bei 15 % der untersuchten Proben war das Vorhandensein von Zusatzstoffen nicht kenntlich gemacht. Die Proben wurden beanstandet.

Dieses Ergebnis ist erfreulich, aber auch noch ausbaufähig. Die Inverkehrbringer der Gerichte mit Kartoffelsalat müssen weiterhin angehalten werden, Zusatzstoffinformationen an den Verbraucher weiterzuleiten. Bei selbst hergestellten Kartoffelsalaten muss dabei besonders auf die korrekte Übernahme der Angaben zu den Zusatzstoffen der Zutaten geachtet werden.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt  
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit  
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle (Saale)  
Tel.: 0345 5643 0 / Fax: 0345 5643 403