



## Merkblatt

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und weiteren Lebensmittelinhaltsstoffen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

#### Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss nach § 5 Abs. 2 LMDZV gegenüber dem Kunden gekennzeichnet werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich zu kennzeichnende Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

	<b>Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele für diese Zutat</b>
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	<b>„mit Farbstoff“</b> Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe <b>E 102, E 104, E 110, E 122, E 124</b> oder <b>E 129</b> enthalten, zusätzlicher Hin- weis: <b>E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben</b> + <b>„kann Aktivität und Auf- merksamkeit bei Kin- dern beeinträchtigen“</b>	Getränke, Speiseeis, Des- serts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Käse, Gebäckdekoration, Wurstwaren (wie Salami)
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	<b>„mit Konservierungs- stoff“</b> oder <b>„konserviert“</b>  bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwen- dung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe:  <b>„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“</b> oder <b>„mit Nitritpökelsalz und Nit- rat“</b>	Feinkostsalate, Sauerkonser- ven, Käse, Peperoni, Mayon- naisen, Fischhalbkonserven, Getränke  Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	<b>„mit Antioxidationsmit- tel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alko- holfreie Getränke
4	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstär- ker) E 620 - E 650	<b>„mit Geschmacksver- stärker“</b>	Gewürzmischungen, Aroma- produkte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzuberei- tungen (wie Döner, Gyros)
5	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	schwarze Oliven



	<b>Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele für diese Zutat</b>
6	Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E 969	<b>„mit Süßungsmittel(n)“</b> Bei Tafelsüßen ergänzt durch den Hinweis: <b>„auf Grundlage von“</b> und dem <b>„Namen des Süßungsmittels“</b>  Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965-968): <b>„kann bei übermäßigem Ver- zehr abführend wirken“</b> Anmerkung: Werden mehrwer- tige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennzeich- nung nicht erforderlich  Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Ace- sulfamsalz (E 962): <b>„enthält eine Phenylalanin- quelle“</b>	süß-saure Konserven, So- ßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Le- bensmittel (wie Joghurt, Er- frischungsgetränke ohne Zucker)  brennwertverminderte Le- bensmittel  brennwertverminderte Le- bensmittel wie alkoholfreie Getränke
7	Phosphate (Stabilisator und wei- tere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	<b>„mit Phosphat“</b> Nur bei Verwendung von Flei- scherzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
8	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse- E 901-905 E 914	<b>„gewachst“</b>	frische Zitrusfrüchte, Melo- nen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen



## Weitere kennzeichnungspflichtige Lebensmittelinhaltsstoffe

	Zutat	Kennzeichnung	Beispiele
9	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
10	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l  (Ausnahme: Getränke, die auf Kaffee, Tee, bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt)	„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml	Energy Drinks
11	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte
12	Lebensmittel: -die genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen  -die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden.	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat) hergestellt“ oder „enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“	Gentechnisch veränderte Pflanzen sind Mais, Soja, Raps, Leinsaat Beispiele für Erzeugnisse: Speiseöle aus Soja, Raps, Mais oder Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Tofu oder Sojalecithin Beispiele für eine Kennzeichnung: „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl“, oder „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“

## Allergenkennzeichnung

Die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) listet in Anhang II 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (kurz: Allergene) auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.



	<b>Allergene sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Lebensmittel, die dieses Allergen enthalten können (Beispiele)</b>
A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut,	„enthält Weizen“ „enthält Roggen“ „enthält Gerste“ „enthält Hafer“ „enthält Dinkel“ „enthält Kamut“	Weizenmehl, Weizenkeimen, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder, Bier und Biermischgetränke
B	Krebstiere	„enthält Krebstiere“	Garnelen, Krabbenmehl
C	Eier	„enthält Eier“	Flüssigei, Eigelb
D	Fisch	„enthält Fisch“	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E	Erdnüsse	„enthält Erdnüsse“	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F	Soja	„enthält Soja“	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G	Milch incl. Milchzucker	„enthält Milch“	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H	Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia oder Queenslandnüsse,	„enthält Mandeln“ „enthält Haselnüsse“ „enthält Walnüsse“ „enthält Cashewnüsse“ „enthält Pecannüsse“ „enthält Paranüsse“ „enthält Pistazien“ „enthält Macadamianüsse“	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I	Sellerie	„enthält Sellerie“	Gewürzmischungen, Brühen
J	Senf	„enthält Senf“	Senfkörner, Gewürze
K	Sesamsamen	„enthält Sesamsamen“	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L	Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	„enthält Schwefeldioxid“ „enthält Sulfite“	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M	Lupinen	„enthält Lupinen“	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N	Weichtiere	„enthält Weichtiere“	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch



## Art und Weise der Kennzeichnung:

### Schriftliche Form

- auf Speise- oder Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments-Flyern oder online Bestelllisten)
- auf Preisverzeichnissen oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden,
- in einer sonstigen schriftlich oder elektronisch bereitgestellten Information (zum Beispiel Aushang oder Kladdenlösung)

Bei Speise- oder Getränkekarten/-tafeln und Preisverzeichnissen sind auch leicht verständliche Fußnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

Die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet sein. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen oder Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen ohne konkrete Zuordnung sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings sinnvoll zusammengefasst werden.

### Beispiele:

„Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“  
„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie“

### Hinweis:

Bei Zusatzstoffen ist eine Ziffernlegende üblich (z.B. 1 bis 15)  
bei Allergenen ist eine Buchstabenlegende üblich (A bis N).

**Bei einer Kladdenlösung oder bei elektronischen Angeboten muss bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte ein Hinweis gegeben werden, wie die Angaben bereitgestellt werden.**

### Weitere Informationen zu Zusatzstoffen:

Für die Kennzeichnung der jeweiligen **Zusatzstoffe** muss der in Spalte 2 „Kennzeichnung“ der Tabelle angegebene Wortlaut verwendet werden.

### Weitere Informationen zu Allergenen

**Allergene** werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ wie in der Spalte „Kennzeichnung“ angegeben gekennzeichnet.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse“ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss die entsprechende Zutat, wie „enthält Weizen“ oder aber „enthält Walnuss“ angegeben werden.

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits die enthaltene allergene Zutat konkret benennt, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (zum Beispiel Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen weiteren enthaltenen Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

### Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Auf Nachfrage des Kunden ist auch eine **mündliche Information zu Zusatzstoffen und Allergenen** möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:



- Die schriftliche Information über Zusatzstoffe und / oder Allergene muss dem Verbraucher auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.
- Eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Allergenen **liegt im Betrieb** vor (Kladde).
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- Der Kunde muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Allergen- und Zusatzstoffinformationen sind in gleicher Art und Weise und über dasselbe Medium zur Verfügung zu stellen!

## Musterbeispiele:

### Musterspeisekarte

<b><u>Suppen</u></b>					
Gulaschsuppe <sup>(2,4,1)</sup> mit hausgemachtem Brot <sup>(A1,A2)</sup>			4,00 €		
<b><u>Würste</u></b>					
Bockwurst <sup>(2,9,1)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(2,4,B,E,F)</sup>			2,20 €		
Leberkäse mit Spiegelei <sup>(2,4)</sup>			4,50 €		
<b><u>Hauptgerichte</u></b>					
Wiener Schnitzel <sup>(A1,C)</sup> mit Kartoffelsalat <sup>(2,4,C,1,1)</sup>			10,80 €		
Rotbarschfilet mit Remouladensauce <sup>(2,C,1)</sup>			7,50 €		
Krebsfleischsalat <sup>(2,3, C, 1, 1)</sup>			13,80 €		
<b><u>Getränke</u></b>					
Coca Cola <sup>(1)</sup>	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee	2,40 €	
Coca Cola light <sup>(1,7,8)</sup>	0,2l	2,20 €	Tasse Kakao <sup>(G)</sup>	2,20 €	
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,2l	2,20 €	Tasse Tee	1,80 €	
Sprite	0,2l	2,20 €	Campari <sup>(1,10)</sup> 38 Vol%	2cl	3,60 €
Apfelsaft <sup>(3)</sup>	0,2l	2,40 €	Weißwein Franken Kabinett <sup>(L)</sup>	0,2l	5,50 €
Red Bull <sup>(1,11)</sup>	0,25l	4,00 €	Bier <sup>(A3)</sup>	0,3l	4,50 €
Liste: (-Auszug-)					
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Süßungsmittel(n) 8) enthält eine Phenylalaninquelle 9) mit Phosphat 10) chininhaltig 11) erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen (enthält 30mg Koffein /100ml)					



	Produkt		Coca Cola	Coca Cola light	Red Bull	Campari	Wiener Schnitzel	Bockwurst	
	enthält								
<b>Allergene</b>	Weichtiere								
	Lupinen								
	Schwefeldioxid oder Sulfite								
	Sesamsamen								
	Senf								
	Sellerie							x	
	Schalenfrüchte / Nüsse	Macadamianüsse							
		Pistazien							
		Paranüsse							
		Pecannüsse							
		Cashewnüsse							
		Walnüsse							
		Haselnüsse							
		Mandeln							
	Milch	Laktose							
		Milch							
	Sojabohnen								
	Erdnüsse								
	Fische								
	Eier						x		
Krebstiere									
Glutenhaltiges Getreide	Hafer								
	Gerste								
	Roggen								
	Khorosan-Weizen (Kamut)								
	Dinkel								
	Weizen						x		
<b>Zusatzstoffe</b>	kann bei übermäßigem Verzehr abführen wirken								
	enthält eine Phenylalaninquelle			x					
	mit Süßungsmitteln			x					
	mit Phosphat							x	
	gewachst								
	geschwärzt								
	mit Geschmacksverstärker								
	mit Antioxidationsmittel								
mit Konservierungsstoff							x		
mit Farbstoff		x	x	x	x				
<b>weitere Angaben</b>	genetisch verändert								
	enthält genetisch veränderten Mais								
	konserviert mit Thiabendazol								
	erhöhter Koffeingehalt				x				
chininhaltig					x				

## Rechtsquellen:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff - Durchführungsverordnung-LMZDV) vom 2. Juni 2021 (BGBl. I, S. 1362) in der gültigen Fassung

Stand: 19.05.2022

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.