



Merkblatt

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

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Ein Teil der bei der Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gemäß § 5 Abs. 2 LMZDV gegenüber den Verbraucherinnen und Verbrauchern kenntlich gemacht werden. Die nachstehende Liste enthält die im Gastronomiebereich kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Dabei ist es unerheblich, ob der Zusatzstoff unmittelbar durch den Betrieb verwendet wird oder bereits in den eingesetzten verarbeiteten Zutaten enthalten ist.

Der Wortlaut der Kennzeichnung ist dabei nicht zwingend auf die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Bezeichnungen beschränkt. Alternativ können auch die Bezeichnungen oder E-Nummern gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in Verbindung mit dem jeweiligen Klassennamen verwendet werden.

Art des Zusatzstoffes Klassenname / E-Nummer		Kennzeichnung	Beispiele für diese Zutat
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“ Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten, zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen und Toppings, Tortenguss, Käse, Gebäckdekoration, Wurstwaren (wie Salami)
2	Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe: „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven, Getränke, Ketchup, Grillsaucen, abgepacktes Brot Fleischerzeugnisse

3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
4	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Fleisch- zubereitungen (wie Döner, Gyros), Sojasoße
5	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
6	Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E 969	„mit Süßungsmittel(n)“ Bei Tafelsüßen ergänzt durch den Hinweis: „auf Grundlage von“ und dem „Namen des Süßungsmittels“ Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965- 968): „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962): „enthält eine Phenylalaninquelle“	süßsaure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (wie Joghurt, Erfrischungsgetränke ohne Zucker) brennwertverminderte Lebensmittel brennwertverminderte Lebensmittel wie alkoholfreie Getränke
7	Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	„mit Phosphat“ Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
8	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse. E 901-905 E 914	„gewachst“	frische Zitrusfrüchte, Melonen, 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)“	Zugelassene gentechnisch veränderte Erzeugnisse aus Mais, Soja, Raps Beispiele: Maismehle, Tofu Speiseöle aus Soja, Raps, Mais

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.

Allergene sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse		Kennzeichnung	Lebensmittel, die dieses Allergen enthalten können (Beispiele)
A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich:		Grieß, Paniermehl, Pizza, Soßenbinder, Bier und Biermischgetränke, Backwaren
	A1 Weizen	„enthält Weizen“	
	A2 Roggen	„enthält Roggen“	
	A3 Gerste	„enthält Gerste“	
	A4 Hafer	„enthält Hafer“	
	A5 Dinkel	„enthält Dinkel eine Weizenart“	
	A6 Kamut	„enthält Kamut eine Weizenart“	
B	Krebstiere	„enthält Krebstiere“	Meeresfrüchte, Fischerzeugnisse, Feinkostsalate
C	Eier	„enthält Eier“	Backwaren, Omelett, vegetarische Ersatzprodukte, Mayonnaise
D	Fisch	„enthält Fisch“	Alle Arten von Fisch (Lachs, Hering...), Surimi, Kaviar

E	Erdnüsse	„enthält Erdnüsse“	Saucen, Nussmischung
F	Soja	„enthält Soja“	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu, Sojasauce, vegane/vegetarische Ersatzprodukte, Drehspieße
G	Milch incl. Milchzucker (Lactose)	„enthält Milch“	Butter, Joghurt, Sahne, Käse, Ei
H	Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich:		Marzipan, Nougat, Krokant, Backwaren, Süßwaren
	H1 Mandeln	„enthält Mandeln“	
	H2 Haselnüsse	„enthält Haselnüsse“	
	H3 Walnüsse	„enthält Walnüsse“	
	H4 Kaschu-/Cashewnüsse	„enthält Cashewnüsse“	
	H5 Pecannüsse	„enthält Pecannüsse“	
	H6 Paranüsse	„enthält Paranüsse“	
	H7 Pistazien	„enthält Pistazien“	
	H8 Macadamia oder Queenslandnüsse	„enthält Macadamianüsse“	
I	Sellerie	„enthält Sellerie“	Gewürzmischungen, Brühen/Suppen, Wurst, Kräutersalz
J	Senf	„enthält Senf“	Gewürze, Wurst, Salatdressing, Feinkostsalate
K	Sesamsamen	„enthält Sesam“	Tahini, Backwaren, Paniermehl (handwerklich hergestellt)
L	Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	„enthält Schwefeldioxid“ „enthält Sulfite“	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel), Kartoffelerzeugnisse (z. B. Klobsteig)
M	Lupinen	„enthält Lupinen“	Backwaren, vegane/vegetarische Ersatzprodukte, Knabberartikel
N	Weichtiere	„enthält Weichtiere“	Schnecken, Muscheln, Meeresfrüchte, Feinkostsalate

Wo müssen die Informationen für Zusatzstoffe und Allergene stehen?

- Schriftlich auf Speise-/Getränkekarten, Tafeln, Preisverzeichnissen, Flyern oder in elektronischen Bestelllisten.
- Wenn keine Karte ausliegt, muss die Information an anderer schriftlicher Stelle (z. B. Aushang oder Kladde) verfügbar sein.
- Bei Karten/Verzeichnissen sind gut lesbare Fußnoten erlaubt, **wenn** sie direkt dem jeweiligen Gericht zugeordnet sind.
- Die Angaben sind entweder direkt bei jedem Gericht auf den jeweiligen **Speisekarten vermerkt oder auf einer separaten Allergen- Zusatzstoff- Karte aufgeführt; auf den übrigen Speisekarten muss ein deutlicher Hinweis mit Verweis** auf diese **Allergen- Zusatzstoff- Karte** angebracht sein.
- Alternativ oder zusätzlich kann ein auf der schriftlichen Speisekarte abgedruckter QR-Code mit einem Link zu einer Allergenkennzeichnung auf der Webseite des Unternehmens verwendet werden. Siehe Beispiel:



Nähere Informationen zu den enthaltenen Allergenen finden Sie online auf unserer Website.
Scannen Sie dazu mit Ihrem Smartphone einfach den QR-Code.

Für Informationen zu Tagesgerichten fragen Sie bitte jederzeit Ihre Bedienung.

Worauf ist bei Fußnoten zu achten?

- Allgemeine Hinweise ohne eindeutige Zuordnung zu den jeweiligen Speisen sind nicht ausreichend.
Eine zusammenfassende Kennzeichnung für mehrere Speisengruppen ist unzulässig. Beispielsweise sind Formulierungen wie „Alle Panaden enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“ oder „Suppen und Soßen enthalten Sellerie“ nicht zulässig.
- Üblich: Ziffernlegende für Zusatzstoffe (z. B. 1–15) und Buchstabenlegende für Allergene (A–N).

Wie müssen Zusatzstoffe genannt werden?

Verwenden Sie die vorgeschriebenen Bezeichnungen gemäß der Kennzeichnungstabelle. Alternativ können auch die Bezeichnungen oder E-Nummern nach Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 in Verbindung mit dem jeweiligen Klassennamen verwendet werden.

Wie müssen z.B. Allergene genannt werden?

- Mit „enthält ...“ und der genauen Bezeichnung, z. B. *enthält Weizen* oder *enthält Walnuss*.
- Die Angabe Schalenfrüchte oder „glutenhaltige Getreide“ allein sind nicht ausreichend. Hierbei ist immer die konkrete Zutat nennen — z. B. „enthält: Weizen“ oder „enthält: Walnuss“.
- Wenn das Gericht die Zutat schon im Namen trägt (z. B. Milchreis), muss nur zusätzlich nicht sichtbares/allergenes angegeben werden.

Mündliche Auskunft durch Personal (auf Anfrage möglich)

Mündliche Auskünfte sind zulässig, wenn alle Bedingungen erfüllt sind:

- Schriftliche Informationen liegen vor und werden dem Kunden *unverzüglich vor Kaufabschluss* auf Nachfrage gegeben.
- Das Personal ist gut informiert.
- Eine schriftliche Aufzeichnung (Kladde) mit allergenen Zutaten und Zusatzstoffen ist im Betrieb vorhanden und für Kundinnen, Kunden und Kontrollbehörden leicht zugänglich.
- Im Verkaufsraum steht gut lesbar ein Hinweis, dass Auskünfte mündlich erfolgen und die schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage einsehbar ist.

Wichtig

- Zusatzstoffe und Allergene müssen in gleicher Form und über dasselbe Medium bereitgestellt werden (also nicht Zusatzstoffe schriftlich und Allergene nur mündlich)

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es fasst die wesentlichen Regelungen in kurzer Form zusammen und gilt vorbehaltlich zwischenzeitlicher gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.

Die einschlägigen Rechtsvorschriften bleiben unberührt. Für weitergehende Informationen, die über den Inhalt dieses Merkblatts hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die für Sie zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Anhang I - Musterspeisekarte

Suppen

Gulaschsuppe (2,4, I) mit hausgemachtem Brot (A1, A2) 4,00 €

Würste

Bockwurst (2,9, I) mit Kartoffelsalat (2,4, B, E, F) 2,20 €
Leberkäse mit Spiegelei (2,4,9) 4,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel (A1, C) mit Kartoffelsalat (2,4, C, I, J) 10,80 €
Rotbarschfilet mit Remouladensauce (2, C, J) 7,50 €
Krebsfleischsalat (2,3, C, I, J) 13,80 €

Getränke

Coca-Cola (1)	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee		2,40 €
Coca-Cola light (1,7,8)	0,2l	2,20 €	Tasse Kakao (G)		2,20 €
Fanta (1,3)	0,2l	2,20 €	Tasse Tee		1,80 €
Sprite	0,2l	2,20 €	Campari (1,10)	2cl	3,60 €
Apfelsaft (3)	0,2l	2,40 €	38 Vol%		
			Weißwein Franken Kabinett(L)	0,2l	5,50 €
Red. Bull (1,11)	0,25l	4,00 €	Bier (A3)	0,3l	4,50 €

Liste: (-nur Auszug-)

Buchstaben A-N namentlich aufführen (Allergene Stoffe)

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)

Anhang II - Musterbeispiel Kladde:

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