



## Merkblatt

### Kennzeichnung von häufig verwendeten Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung

#### A. Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich relevanten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHUNG	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) <b>Lebensmittel, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten</b>	<b>„mit Farbstoff“</b>  Zusätzlicher Hinweis: <b>E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen „</b>	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z.B. Salami)
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105  bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	<b>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</b>  <b>„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven  Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	<b>„geschwefelt“</b>	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	schwarze Oliven
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959; Zuckeraustauschstoffen (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	<b>„mit Süßungsmittel(n) bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
zusätzlich bei >100g/kg Anteil Zuckeraustauschstoff	<b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
Zusätzlich Süßstoff Aspartam (E951)	<b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel, Süßungsmittel für Diabetikerbackwaren
Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 450 - E 452	<b>„mit Phosphat“</b> Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,

Wachse etc. E 901- 904 E 912 oder E 914	"gewachst"	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel und Birnen
Thiabendazol	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte
<b>Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.</b>		
Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke
Coffein (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„coffeinhaltig“	Erfrischungsgetränke
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt über 150 mg/l	„erhöhter Coffeingehalt „ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/l	Energy Drinks
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen ( Soja, Mais, Speiseöle )	„ gentechnisch verändert oder „ aus genetisch veränderten ... hergestellt „	z.B. „ enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt „

### **Art und Weise der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und kenntlichmachungspflichtigen Zutaten:**

#### **Wie:**

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

#### **Wo:**

##### **a) in Gaststätten, Imbissbetrieben**

- auf den Speise- und Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments- Flyern oder online Bestelllisten sind die Angaben erforderlich)

##### **b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**

- auf Speise- und Getränkekarten/-tafeln oder
- in Preisverzeichnissen oder
- soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

### **In jedem Fall muss der Kunde spätestens zum Zeitpunkt der Kaufentscheidung über die enthaltenen Zusatzstoffe informiert werden**

#### **Was:**

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die konkrete E-Nr. oder die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes ist nicht zwingend zusätzlich anzugeben.

Die Angaben können als Ziffern oder in Fußnoten angebracht werden, wenn unmittelbar mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird. Die Zusatzstoffe bzw. die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet werden. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend.

## B. Allergenkennzeichnung

Die europäische Informationsverordnung listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen Potenzial 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.

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich ( A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
B: Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl
C: Eier	Flüssigei, Eigelb
D: Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E: Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F: Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G: Milch incl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I: Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen
J: Senf	Senfkörner, Gewürze
K: Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M: Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N: Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.