

Informationen über die Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und weiteren Inhaltsstoffen in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegungen

Infoblatt Nr.: 24 Stand: 11.03.2024

1. Kennzeichnung von Zusatzstoffen nach LMZDV i.V.m. VO (EG) Nr. 1333/2008

Gemäß **§ 5 LMZDV** dürfen nicht verpackte lose Lebensmittel, die zur Abgabe an Endverbraucher oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vorgesehen sind, nur in den Verkehr gebracht oder abgegeben werden, wenn die bei ihrer Herstellung verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe in folgender Art und Weise mit den entsprechenden gekennzeichnet werden:

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe mit entsprechenden Beispielen für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Wichtiger Hinweis:

Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.

	Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1.	Farbstoffe E 100 - E 180	"mit Farbstoff"	Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
	Farbstoffe („Azo - Farbstoffe“) E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC	Zusätzliche Angabe erforderlich! <u>Beispiel:</u> E 104 Chinolingelb „Chinolingelb: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Speiseeis, Brausepulver, Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren, Gewürze, Puddingpulver, Räucherfisch
2.	Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 234, E 235, E 239, E 280 - E 285, E 1105	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen
3.	Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
4.	E 249 - E 250 Nitritpökelsalz E 251 - E 252 Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse

5.	Geschmacksverstärker E 620 - E 650	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
6.	Eisensalze E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
7.	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 - E 905 E 914,	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
8.	Phosphate E 338 - 341, E 343, E 450 - E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
9.	Süßstoffe (außer Tafelsüße) E 950, E 952, E 954, E 955, E 957, E 959	"mit Süßungsmittel(n)"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés)
10.	Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	
11.	Aspartam E 951 Aspartam-Acesulfamsalz E 962	„enthält eine Phenylalaninquelle“	Desserts, Süßwaren, Brotaufstrichen, Marmeladen, Konfitüren, Milchprodukte, Feinkostsalate, Soßen, Kaugummis
12.	Zuckeralkohole / Polyole Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Bonbons, Kaugummis Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

2. Verpflichtende Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr.) nach Anhang III und Anhang VII der VO (EG) Nr. 1169/2011

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Koffein, in einer Menge enthalten, die 150 mg/l übersteigt	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ sowie Angabe des Koffeingehalts in mg/100 ml	alkoholfreie koffeinhaltige Erfrischungsgetränke, z. B. Cola, Energy Drinks
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	z. B. Tonic, Bitter Lemon

3. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln nach VO (EG) 1829/2003

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Lebensmittel, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder daraus bestehen oder aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden	„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]“	Soja, Mais, Raps und Erzeugnisse aus gentechnisch veränderten Pflanzen

4. Kennzeichnung allergener Zutaten gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c i.V.m. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011

Gemäß Art. 9 Abs. 1 Buchstabe c i.V.m. Anhang II VO (EU) Nr. 1169/2011 sind Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe sowie deren Derivate, die im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführt sind und die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden und gegebenenfalls auch in veränderter Form im Enderzeugnis vorhanden und die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, folgendermaßen verpflichtend zu kennzeichnen:

	Allergene	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können
a	Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, Kamut	„enthält Weizen“ „enthält Dinkel“ „enthält Roggen“ „enthält Gerste“ „enthält Hafer“ „enthält Kamut“	Brot, Kleingebäck, feine Backwaren und Dauerbackwaren, Desserts, Paniermehl, Soßenbinder, Bier
b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Krebstiere“	Garnelen, Krabbenchips
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Eier“	Eierspeisen, Desserts
d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Fisch“	Alle Fischarten, Fischrogen, Fischhaut, Surimi
e	Erdnüsse	„enthält Erdnüsse“	Dauerbackwaren, Soßen, Erdnussbutter
f	Soja	„enthält Soja“	Tofu, Sojasprossen, Sojadrink
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	„enthält Milch“	Butter, Joghurt, Quark, Sahne, Milcheis, Käse
h	Schalenfrüchte, namentlich Mandeln Haselnüsse Walnüsse Kaschunüsse Pecannüsse Paranüsse Pistazien Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Mandeln“ „enthält Haselnüsse“ „enthält Walnüsse“ „enthält Cashewnüsse“ „enthält Pecannüsse“ „enthält Paranüsse“ „enthält Pistazien“ „enthält Macadamia-nüsse“	Nussmischungen, Nussbrote, feine Backwaren, Dauerbackwaren, Müslis, Marzipan
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Sellerie“	Fertiggerichte, Gewürzzubereitungen, Brühe
j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Senf“	Gewürzmischungen, Soßen
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Sesam“	Sesampaste, Sesamöl, Kleingebäck
l	Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l	„enthält Schwefeldioxid“ „enthält Sulfite“	Wein, Trockenfrüchte
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Lupine“	Lupinenmehl, Lupinenschrot
n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Weichtiere“	Muscheln, Schnecken, Tintenfisch

Art und Weise der Kenntlichmachung der Zusatzstoffe, Allergene und weiteren oben genannten Inhaltsstoffen nach VO (EU) Nr. 1169/2011 i.V.m. LMIDV i.V. m. LMZDV:

Wie muss gekennzeichnet werden?

- in deutscher Sprache
- gut sichtbar
- deutlich
- gut lesbar
- unverdeckt

Wer muss kennzeichnen?

Gaststätten, Imbisse etc. und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

Wo muss die Kennzeichnung zu finden sein?

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Wann hat die Kennzeichnung bereitzustehen?

Die Angaben haben vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels bereitzustehen.

Wie hat sie Kennzeichnung zu erfolgen?

Auf Speise- und Getränkekarten bzw. auf Preislisten können Angaben schriftlich auch in leicht verständlichen Fußnoten oder Endnoten bereitgestellt werden.

Auf elektronische Informationsangebote sind in Lebensmittelnähe bzw. in einem Aushang am Verkaufsort zu verweisen.

Können die Verbrauchenden auch mündlich informiert werden?

Der Lebensmittelunternehmer oder das Personal, welches hinreichend unterrichtet wurde, können über die erforderlichen Angaben auch mündlich informieren.

Die Voraussetzung hierfür ist, dass die erforderlichen Angaben den Endverbrauchenden auf dessen Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.

Darüber hinaus hat eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten bzw. Verarbeitungshilfsstoffe vorzuliegen.

Die schriftliche Aufzeichnung hat für die zuständige Behörde und auf Nachfrage, auch für die Endverbrauchenden, leicht zugänglich zu sein.

An einer gut sichtbaren Stelle ist deutlich und gut lesbar darauf hinzuweisen, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Was ist anzugeben?

Für die korrekte Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe, Allergene und weiteren Inhaltsstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen).

Wie erfolgt die praktische Umsetzung?

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.



Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

Rechtsgrundlagen in der derzeit gültigen Fassung (Auswahl):

- Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel vom 22. September 2003
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16. Dezember 2008
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel vom 25. Oktober 2011
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIDV) vom 5. Juli 2017
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (LMZDV) vom 02. Juni 2021

Die Ausführungen dieses Informationsblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere und eingehende Informationen erhalten Sie:

für Bremen		für Bremerhaven	
Lebensmittelüberwachungs-, Tierschutz und Veterinärdienst des Landes Bremen			
Dienststelle Bremen		Dienststelle Bremerhaven	
Lötzener Str. 3		Freiladestr. 1	
28207 Bremen		27572 Bremerhaven	
	0421/361 15240		0471/596 15240
Fax	0421/361 15244	Fax	0471/596 13881
e-Mail:	office@lmtvet.bremen.de	e-Mail:	officebhv@lmtvet.bremen.de