



Informationen über die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Kennzeichnung Allergenen bzw. Unverträglichkeiten auslösenden Stoffen auf Speise-/Getränkekarten

Infoblatt Nr.: 24 Stand 05.04.2018

1. Kenntlichmachung von **Zusatzstoffen**

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV).

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele 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. Diese Regelungen sind in der ZZuV selbst nachzulesen.

Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
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!	Beispiel: E 104 Chinolingelb „Chinolingelb: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“ Pflichtangabe: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs: Kann Aktivität und Aufmerksam- keit bei Kindern beeinträchtigen.“	Speiseeis, Brausen, Fruchtgelees, Lachsersatz, Süßwaren, Gewürze, Puddingpulver, Räucherfisch
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert" auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat"; "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 - E 321	"mit Antioxidationsmittel"	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 - E 635	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	"geschwärzt"	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung	"gewachst"	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen



E 901 - E 904, E 912, E 914		
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle" Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés) Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate E 338 - 341, E 450 - E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (ohne E-Nr.):

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Coffein	"coffeinhaltig"	alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke, z. B. Cola
Chinin, Chininsalze	"chininhaltig"	z. B. Bitter-Lemon

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.

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie muss gekennzeichnet werden?

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

Wer muss kennzeichnen und wo?

a) in Gaststätten, Imbissen etc.:

- auf Speise- und Getränkekarten, Aushängen, Tischaufstellern, im Internet etc.
nur allgemeiner Aushang/schriftliche Mitteilung ist hier nicht möglich

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

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

Was ist anzugeben:

- Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung" angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)
- Der Kunde muss vor dem Angebot oder auf der untersten Zeile auf jeder Seite der Speisekarte die Information erhalten, wo er die Erläuterungen finden kann. In einer Liste werden die Kennziffern dann erläutert. Diese kann am Anfang oder Ende der Speise- und / oder Getränkekarte eingefügt werden.



Verkehrsbezeichnungen

Ferner müssen die Verkehrsbezeichnungen der Speisen/Lebensmittel korrekt angegeben werden, z.B.

- „**Formfleischvorderschinken**“ anstatt „**Schinken**“ (s. Info 38)
- „**Weichkäse/Hirtenkäse aus Kuhmilch**“ anstatt „**Feta**“ (Schafkäse) – es sei denn es ist Feta...
- „**Salatmayonnaise**“ anstatt „**Mayo**“

Die ordnungsgemäße Bezeichnung ist auf der Originalverpackung oder aus dem Lieferschein ersichtlich. Des Weiteren muss die Tierart bei allen Speisen angegeben werden, wo diese nicht aus der Verkehrsbezeichnung erkennbar ist, wie z.B. bei „Schnitzel“ also

- „**Schweineschnitzel mit Jägersauce**“ anstatt „**Jägerschnitzel**“

2. Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z. B. Weißwein, Rotwein, Roséwein, Weißherbst, Rotling)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und Preis

Für die Angabe von Schwefeldioxid oder Sulfite als Zusatz im Wein besteht gem. LMIV eine Kennzeichnungspflicht als Allergen bei Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mehr als 10mg/l. Auf Speisekarten o. ä. sind die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" ggf. erforderlich (siehe auch unter 4.).

Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwein, Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei Gehalten über 10 mg/kg Sulfite und ggfs. die Angabe der Zusatzstoffe (Farbstoffe, Konservierungsstoffe, erhöhter Koffeingehalt etc.) gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (Siehe auch unter 1.); Sulfite sind als Allergen besonders hervorzuheben.

3. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kennzeichnungshinweise sind - analog der Vorschriften der ZZuV - wie folgt anzugeben:

- gut sichtbar
- gut lesbar und identifizierbar
- nicht verwischbare Schrift

Was ist anzugeben:

- "genetisch verändert"
- "aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt"

Die Hinweise sind aufzuführen in:

a) Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

- Der Hinweis "genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt" muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.

b) Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:



- Für die Gemeinschaftsverpflegung können gesonderte Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

4. Kenntlichmachung allergener Zutaten

Eine Verpflichtung zur Angabe bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, besteht seit 13.12.2014 auch für Lebensmittel bei loser Abgabe (nicht vorverpackt). Die zu kennzeichnenden Zutaten sind im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) aufgelistet. Sie müssen angegeben werden, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden. Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich aber nicht auf Allergene bzw. Unverträglichkeiten auslösende Anteile in Lebensmittelprodukten, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind (Kreuzkontaminationen).

Die generelle Kennzeichnungspflicht für Allergene bzw. Unverträglichkeiten auslösende Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht seit 13.12.2014.

Eine entsprechende nationale Regelung wurde ebenfalls am 05.07.2017 in Kraft gesetzt: Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) mit Vorschriften zur praktischen Durchführung.

5. Angabe der Nährwerte bei loser Abgabe (Nährwertdeklaration)

Die Kennzeichnung der Nährwerte ist ab 13.12.2016 verpflichtend. Die Pflichtangaben zur Nährwertdeklaration gelten nicht bei der losen Abgabe (nicht vorverpackte Lebensmittel). Freiwillige Angaben sind zulässig, müssen dann jedoch den Vorschriften der Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) VO (EU) 1169/2011 entsprechen.

Für die praktische Umsetzung ist ein Blick in die nationale Durchführungsverordnung anzuraten.

Rechtsgrundlagen (Auswahl):

- *Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassung – ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I S. 230) in der jeweils gültigen Fassung*
- *Aromenverordnung vom 22. Dezember 1981 (BGBl. I S. 1625, 1676) in der zur Zeit gültigen Fassung*
- *Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel*
- *Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe*
- *Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272)*
- *Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Verordnung – LMIV)*

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
Lötzer 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