



## Merkblatt

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten für Gaststätten, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung oder sonstiger loser Abgabe von Lebensmitteln

**Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge oder fest installierte oder mobile Stände) wie Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen, in denen im Rahmen einer gewerblichen Tätigkeit Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.**

#### Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer/Bezeichnung	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Cocktailkirschen
E 102 – Tartrazin E 104 – Chinolingelb E 110 – Gelborange S E 122 – Azorubin E 124 – Cochenillerot A E 129 – Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffes“ und <b>„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b>	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Speiseeis
Konservierungsstoffe Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249 – E 250 E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ Ersatzweise auch: „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Alkoholfreie Getränke, z.B. Fanta, Apfelmuskonserven
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfide	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich

Eisensalze	„ <b>geschwärzt</b> “	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel)	„ <b>gewachst</b> “	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe  Andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole)	„ <b>mit Süßungsmittel(n)</b> “ bei Aspartam (E 951, E962) zusätzlich: „ <b>enthält eine Phenylalaninquelle</b> “	süß - sauer Konserven, Soßen, Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
Stabilisatoren	„ <b>mit Phosphat</b> “	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste), <b>Anmerkung:</b> eine Kennzeichnung ist nur bei Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

#### Wichtige Hinweise:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

#### Weitere Regelungen

Für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind:

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
Getränke mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt; Koffeingehalt >150 mg/l	„ <b>erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen</b> “ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml	Energydrinks
Chinin und Chininsalze	„ <b>chininhaltig</b> “	Bitter Lemon

Für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiel
Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen	„ <b>genetisch verändert</b> “ oder „ <b>aus genetisch verändertem ...hergestellt</b> “	Soja, Mais
Salat- oder Frittieröl aus genetisch veränderter Soja	„ <b>enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja hergestellt</b> “	

## Für Lebensmittelimitate

Nachgemachte Lebensmittel müssen zum Schutz vor Täuschung der Verbraucher ausreichend kenntlich gemacht werden. Der ersatzweise verwendete Bestandteil muss in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden.

Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett	Kenntlichmachung
Das MilCHFett dieser Produkte ist teilweise oder ganz durch Pflanzenfett ersetzt. Es handelt sich nicht um „Käse“	Erläuterung notwendig, aus der die Art des Lebensmittels hervorgeht, z.B. „Salat mit Erzeugnis aus Magermilch und Pflanzenfett“ Eine Bezeichnung als „Käseimitat“ ist für ein solches Produkt nicht möglich.
Schinkenimitat	Kenntlichmachung
Erzeugnisse ohne Schinkencharakter, meist brühwurstartig feinerzkleinerte Massen mit ca. bohngroßer Magerfleisch- und linsengroßer Speckeinlage, weich im Biss, mit 50-70 % Fleischanteil, mit bis zu 35-40 % zugesetztem Trinkwasser, Verdickungsmitteln zur Wasserbindung (z.B. Stärke) und Fremdeiweiß (z.B. Soja)	eine Erläuterung aus der die Art des Lebensmittels hervorgeht, z. B. <ul style="list-style-type: none"> <li>„Pizza mit Pizzabelag nach Art einer groben Brühwurst, aus Schweinefleisch“ (Die alleinige Angabe „Pizzabelag“ ist nicht ausreichend.)</li> <li>„Kochpökelfleischimitat aus Schweinefleischanteilen, zerkleinert und geformt“</li> </ul>

## Nähere Erläuterungen finden Sie hierzu in den Merkblättern „Schinkenimitate“ und „Käseimitate“

Bei der Verwendung und Auslobung von geschützten Produktbezeichnungen (z.B. Feta) oder geschützten Ursprungsbezeichnungen (z.B. Parmaschinken, Parmesan) müssen in den Produkten auch die Originale enthalten sein.

## Allergene

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
<b>glutenhaltiges Getreide</b> , namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizenmehl, Roggenbrot, Paniermehl, Weizengries, Bier
<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl, Pasten für Asiatische Gerichte, Würzsaucen, Gewürzmischungen
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Backwaren, Salatsaucen, Teigwaren
<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	alle Arten von Fisch, Würzsaucen, Lachsersatz, Salatdressing
<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nussmischungen, Chips, Brot und Backwaren, Cerealien, Müsli, Panaden
<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojasprossen, Sojagetränke, Sojaöl, Speisefette und Öle, Margarine, Mayonnaisen

<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose	Butter, Käse, Sahne, Speisequark, Kartoffelpüree, Feinkostsalate, Desserts
<b>Schalenfrüchte</b> , namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nusspasten, Mousse, Marzipan, Nuss-Öle, Müsli, Cracker, Cerealien, vegetarische Bratlinge, Süßigkeiten, Salatdressings
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gewürze und Salze mit Sellerie, Gemüsebrühe, Kräutermischungen, Fertiggerichte einschl. Trockenprodukte
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senföl, Mostrich, Gewürzmischungen, Fertigprodukte, Marinaden, Wurst- und Fleischwaren, eingelegtes Gemüse
<b>Sesam</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesamöl, Sesamkrokant, Backwaren mit Sesam, Paniermehl, Brotaufstrich, Müsli, Cerealien, Bratlinge, Panaden
<b>Schwefeldioxid</b> und <b>Sulfite</b> (hier spielt der Gehalt des Schwefeldioxids und der Sulfite in den Waren eine entscheidende Rolle (siehe VO (EU) Nr. 1169/2011))	Marmeladen, Konfitüren, Trockenobst, Fruchtkonserven, vorgeschälte Kartoffeln, Kartoffelprodukte, Fischprodukte, Meerrettich, Wein
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Brotaufstriche, Cerealien, kandierte Früchte, Würstchen, Bratlinge, Würzzubereitungen, Instantgetränke
<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	Austern, Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Paella, Saucen, Würzmischungen/-pasten

Spuren der o.g. Allergene sind in der Gastronomie oder im Einzelhandel bei loser Abgabe nicht deklarationspflichtig. Eine generelle Kenntlichmachung z.B. „unsere Speisen können Spuren von ... enthalten“ ist nicht möglich.

## Rechtsgrundlagen (in der jeweils gültigen Fassung)

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen oder Kennzeichnungsbestimmungen

- der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- der Lebensmittelzusatzstoffverordnung (LMZDV)
- der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (Lebensmittelinformationsverordnung – LMIV)
- der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV)
- der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln
- Aromendurchführungsverordnung (AromenDV)
- der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel
- der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetischen Organismen über die Rückverfolgbarkeit von genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln
- EG-Gentechnik-Durchführungsgesetz (EGGenTDurchfG)

**Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.  
Einschlägige Rechtsbereiche bleiben davon unberührt.**