



## Merkblatt

### Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung

**Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.**

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV) sowie, der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

#### 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.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel die diese Zusatzstoffe enthalten können
<b>Farbstoffe</b> (Farbstoff) E 100 – E180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kruschen, Backwaren mit Füllung, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin E 124 – Cochenillerot A E 129 – Allurarot AC	<b>Zusätzlich bei diesen Farbstoffen:</b> „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: <b>Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</b>	Lachersatz, Götterspeise, Cocktailkirsche, Chorizo
<b>Konservierungsstoffe</b> (Konservierungsstoff) E 200-E 219, E 230-E 235, E 239, E 249-E 252, E 280-E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse Anchosen (Fischhalbkonserven z.B Anchovis, graved Lachs), Peperoni
Bei ausschließlicher Verwendung von E 249-E 250 E 251-E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse

<b>Antioxidationsmittel</b> (Antioxidationsmittel) E 300-E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschin- ken, Trockensuppen, Brühen, Würzmit- tel
<b>Geschmacksverstärker</b> (Geschmacksverstärker) E 620-E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitun- gen, Trockensuppen, Soßen, Würzmit- tel, Fleischerzeugnisse
<b>Schwefeldioxid/Sulfite</b> (Kein Klassenname) E 220-E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
<b>Eisensalze</b> (kein Klassenname) E 579-E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
<b>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</b> (Überzugsmittel) E 901-E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Apfel, Birnen
<b>Süßstoffe</b> (Süßstoffe) E 950-E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 Andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E420, E421, E953, E965-E968	„mit Süßungsmittel(n)“ <b>bei Aspartam (E 951) zusätzlich:</b> <b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (z.B. Jogurt, Cola- Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennlichmachung nicht erforderlich.
<b>Phosphat</b> (Stabilisator) E 338-E 341, E 450-E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken <b>Anmerkung:</b> Eine Kennlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorge- schrieben.

### Weiter Regelungen:

Zutaten	Kennlichmachung
Coffein (kein Klassennamen); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„erhöhter Coffeingehalt“ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassennamen); keine E-Nummer	„chininhaltig“

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z.B. Soja, Mais)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“
Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja	„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja herge- stellt“

### Allergenkennzeichnung:

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei,
Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark
Schalenfrüchte	Alle geschälten Nüsse, Mandeln Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10mg/l, als So <sub>2</sub> angegeben)	Calciumbisulfid/E 227, Calciumsulfid/E 226, Kaliumbisulfid/E 228, Kaliummetabisulfid/E 224, Natriumhydrogensulfid/E 222, Natriummetabisulfid/E 223, Natriumsulfid/E 221, Schwefeldi- oxid/E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl; Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

**Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV“**

**a) Vorgaben für die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Stoffen für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung:**

- auf Speisekarten, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Preistafel), die Angaben können hierbei in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden

**Musterspeisekarte**

**SUPPEN**

- Nudelsuppe (a) 2,90€
- Kartoffelsuppe (f) mit einen Paar Wiener Würstchen (i) (5,3,7) 4,90€

**VORSPEISEN**

- Gefüllte Käse- Tomaten und Wurstsalat (i,c,a) (2,5,7) 5,90€
- Irische Räucherlachs auf Toast(a,j) mit Sahnemeerrettich (1,2) 6,90€

**HAUPTGERICHTE**

- Paniertes Schweineschnitzel (a,c) mit Rahmsauce (a) und Pommes Frites (5) 9,90€
- Kabeljau in Senfsoße (f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (i,f)(2) 9,90€

**SALATE**

- Italienischer Meeresfrüchte-Salat (b,d,k)(2,3,4,6) 6,90€
- Schichtsalat (c,f,j) 5,90€

**DESSERTS**

- Gemischter Eisbecher (f,c,g,h)(1,2,8) 3,90€
- Fruchtsalat (h) mit Cremelikör (f)(1,2,8) 2,90€

**Zeichenerklärung Zusatzstoffe**

- |                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 1) Mit Farbstoff            | 7) mit Phosphat      |
| 2) Mit Konservierungsstoff  | 8) mit Süßungsmittel |
| 3) Mit Antioxidationsmittel |                      |
| 4) geschwefelt              |                      |
| 5) Mit Geschmacksverstärker |                      |
| 6) geschwärzt               |                      |

**Zeichenerklärung Allergene**

- |                  |               |
|------------------|---------------|
| a) Weizen        | g) Pistazien  |
| b) Krebstiere    | h) Haselnüsse |
| c) Eier          | i) Senf       |
| d) Fisch         | j) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse      | k) Weichtiere |
| f) Milch/Laktose |               |

**Wichtig ist, dass im Rahmen der 14 Hauptallergene beim glutenhaltigem Getreide die jeweilige Getreideart genannt werden muss und bei den Schalenfrüchten ebenso die jeweilige verarbeitete Schalenfrucht**

falsch: „glutenhaltiges Getreide“, richtig: „Weizen, Weizengluten“  
falsch: „Schalenfrüchte“, richtig: „Haselnüsse“

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die allergenen Inhalte von Lebensmitteln auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde, mitgeteilt werden.

**Basis der mündlichen Auskunft muss eine schriftliche Dokumentation sein.**  
Hierfür können z.B. Rezeptsammlungen oder Produktdatenblätter genutzt werden.

In der Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Die schriftliche Aufzeichnung wurde vom Gesetzgeber an keine Form gebunden!

Beispiel für die Gestaltung eines Verbraucherhinweises und einer möglichen schriftlichen Dokumentation:

*Über verwandte Allergene und Zusatzstoffe  
informiert Sie unser Personal.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.*

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):

- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) vom 29. Januar 1998 (BGBl. I. S. 230, 231)
- Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe VO (EG) Nr. 1333/2008 vom 16. Dezember 2008 (EU ABI. Nr. L 354, 31.12.2008, S. 16)
- Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 vom 25. Oktober 2011 (EU ABI. Nr. L 304, 22.11.2011, S. 18)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 15. Juli 2017 (BGBl. I S. 2273)
- Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S. 1016)
- Verordnung über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel VO (EG) Nr. 1829/2008 vom 22. September 2003 (EU ABI. Nr. L 268, 18.10.2003, S. 1)
- Verordnung über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen und über die Rückverfolgbarkeit von aus genetisch veränderten Organismen hergestellten Lebensmitteln und Futtermitteln VO (EG) 1830/2003 vom 22. September 2003 (EU ABI. Nr. L 268, 18.10.2003, S. 24)