



1 Merkblatt

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

A. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss nach § 5 Abs. 2 LMDZV gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich relevanten kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

Table with 4 columns: Art des Zusatzstoffes (Klassenname), E-Nummer, 1.1 KENNTLICHMACHUNG, and Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können. Rows include Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Eisensalze, and Süßungsmittel.

	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965-968)	<b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
7	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	<b>„enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel
8	Phosphate  (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	<b>„mit Phosphat“</b> Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
9	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse- E 901-905 E 914	<b>"gewachst"</b>	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
<b>Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.</b>			
10	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	<b>„chininhaltig“</b>	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
11	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l	<b>„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml</b>	Energy Drinks
12	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	<b>„konserviert mit Thiabendazol“</b>	Zitrusfrüchte
13	Lebensmittel: -die genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen (z.B. Maiskörner, Sojabohnen, Rapsaaten, Leinsaaten)  -die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden (z.B. Speiseöle aus Soja, Raps, Mais, Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Sojalecithin, Tofu)	<b>„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)“</b>	z.B. „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl, “ „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“

## B. Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) listet in Anhang II 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenem 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, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
B	B. Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl
C	C: Eier	Flüssigei, Eigelb
D	D: Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E	E: Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F	F: Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G	G: Milch incl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H	H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia oder Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I	I: Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen
J	J: Senf	Senfkörner, Gewürze
K	K: Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L	L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M	M: Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N	N: Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

### C Art und Weise der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und kenntlichmachungspflichtigen Zutaten sowie von Allergenen:

#### 1. Schriftliche Form:

- auf Speise- oder Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments-Flyern oder online Bestelllisten)
- auf Preisverzeichnissen oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden,

- in einer sonstigen schriftlich oder elektronisch bereitgestellten Information (z.B. Aushang oder Kladdenlösung)

Bei Speise- oder Getränkekarten/-tafeln und Preisverzeichnissen sind auch leicht verständliche Fußnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird.

Die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet sein. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen oder Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings sinnvoll zusammengefasst werden.

Beispiele:

„Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“

„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie“

Hinweis: bei Zusatzstoffen ist eine Ziffernlegende üblich (z.B. 1 bis 15)

bei Allergenen ist eine Buchstabenlegende üblich (A bis N).

Bei einer Kladdenlösung oder bei elektronischen Angeboten muss bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte ein Hinweis gegeben werden, wie die Angaben bereitgestellt werden.

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen **Zusatzstoffe** muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ der ersten Tabelle angegebene Wortlaut verwendet werden. Die konkrete E-Nr. oder die Bezeichnung des Zusatzstoffes muss nicht angegeben werden.

Weitere Informationen zu Allergenen

**Allergene Zutaten** werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ gekennzeichnet, dann erfolgt eine Aufzählung der allergenen Zutaten.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse„ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss z.B. enthält „Weizen“ oder aber enthält „Walnuss“ angegeben werden.

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits die konkret enthaltene allergene Zutat benennt, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (z.B. Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen weiteren enthaltenen Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

## 2. Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Auf Nachfrage des Kunden ist auch eine **mündliche Information zu Zusatzstoffen und Allergenen** möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die schriftliche Information über Zusatzstoffe und / oder Allergene muss dem Verbraucher auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.

- Eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Allergenen **liegt im Betrieb** vor (Kladde).

- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.

- Der Kunde muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

Allergen- und Zusatzstoffinformationen sind in gleicher Art und Weise und über dasselbe Medium zur Verfügung zu stellen!



Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) in der gültigen Fassung

Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO) in der gültigen Fassung

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff - Durchführungsverordnung-LMZDV) vom 2. Juni 2021 (BGBl I, S. 1362) idgF