

Merkblatt

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

A. Kennzeichnung 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 kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHUNG	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten, zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z.B. Salami)
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105 bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidations- mittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
4	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	„mit Geschmacks- verstärker“	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
5	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
6	Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E 969	„mit Süßungsmittel(n)“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
7	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965-968)	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	brennwertverminderte Lebensmittel Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich

8	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel
9	Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	„mit Phosphat“ Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
10	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse- E 901-905 E 914	"gewachst"	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.			
11	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
12	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l	„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen, + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml	Energy Drinks
13	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte
14	Lebensmittel: -die genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen (z.B. Maiskörner, Sojabohnen, Rapssaaten, 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)	„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)“	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.

Musterspeisekarte:

<u>Suppen</u>				
<i>Gulaschsuppe</i> ^(2,F,I) mit hausgemachtem Brot ^(A1,A3)			4,00 €	
<u>Würste</u>				
<i>Bockwurst</i> ^(2,7 I) mit Kartoffelsalat ^(2,4, C,I,J)			2,20 €	
Leberkäse mit Spiegelei ^(2,4)			4,50 €	
<u>Hauptgerichte</u>				
<i>Wiener Schnitzel</i> ^(A1, C) mit Kartoffelsalat ^(2,4, C,I,J)			10,80 €	
<i>Rotbarschfilet mit Remouladensauce</i> ^(2, C,J)			7,50 €	
<i>Krebsfleischsalat</i> ^(2,3)			13,80 €	
<u>Getränke</u>				
Coca Cola ⁽¹⁾	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee	2,40 €
Coca Cola light ^(1,3,7,8)	0,2l	2,20 €	Tasse Kakao ^(G,4)	2,20 €
Fanta ^(1,3)	0,2l	2,20 €	Tasse Tee	1,80 €
Sprite	0,2l	2,20 €	Campari ⁽¹⁾ 2cl 38 Vol%	3,60 €
Apfelsaft ⁽³⁾	0,2l	2,40 €	Weißwein Franken Kabinett ^(L)	4,50 €
			0,2l	
			Bier	
Liste: (-Auszug-)				
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Süßungsmittel(n) 8) enthält eine Phenylalaninquelle				
Allergene: A1) enthält Weizen, A3) enthält Roggen...C) enthält Ei,...F.) enthält Soja, G) enthält Milch,...I) enthält Sellerie,...J) enthält Senf,..., L) enthält Sulfite				

Rechtsquellen:

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) in der gültigen Fassung

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

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Lebensmittelüberwachungsbehörde.

Ausgehändigt durch:

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung * Auf dem Michaeliskloster 4 * 21335 Lüneburg
Telefon: 04131 26-1413 * Fax: 04131 26-1633 * e-mail: :lebensmittelkontrolle@landkreis.lueneburg.de