

Merkblatt Kenntlichmachungspflicht von Zusatzstoffen Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (Stand 1/2025)

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

Viele Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe. Sie sollen die Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern, ihren Geschmack beeinflussen, das Aussehen, die Haltbarkeit verbessern oder die technologische Verarbeitung erleichtern. EU-weit sind 320 Zusatzstoffe zugelassen.

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden. Sie müssen in Speise- und Getränkekarten sowie auf Aushängen angegeben werden. Bei der Erstellung der Karte oder des Aushanges muss in den Zutatenverzeichnissen der verpackten Lebensmittel geprüft werden, ob Zusatzstoffe enthalten sind. Alle verpackten Lebensmittel müssen eine Zutatenliste auf ihrem Etikett tragen. Daraus entnehmen Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Bei Produkten ohne Zusatzverzeichnis, z.B. bei unverpackten Lebensmitteln, sollten beim Lieferanten/Hersteller die Informationen über Zusatzstoffe nachgefragt 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.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen für Zusatzstoffe des § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung (ZZuV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 sowie der Rückstands-Höchstmengenverordnung in der jeweils aktuellen Fassung.

	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, Lachsersatz, 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	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven

	bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Nitritpökelsalz “, „mit Nitrat “ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat “	Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel “	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
4	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	„mit Geschmacksverstärker “	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
5	Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungsstoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	„ geschwefelt “	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
6	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„ geschwärzt “	schwarze Oliven
7	Süßungsmittel (Süßungsmittelstoffe) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E;	„mit Süßungsmittel(n) “	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
	Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 4521, E 953, E965-968)	„ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken “	brennwertverminderte Lebensmittel, Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kenntlichmachung 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. Wachseete- 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	<p>Lebensmittel:</p> <p>-die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen (z.B: Maiskörner, Sojabohnen, Rapssaaten, Leinsaaten)</p> <p>-die aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden (z.B. Speiseöle aus Soja, Raps, Mais, Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Sojalecithin, Tofu)</p>	<p>„genetisch verändert“ oder</p> <p>„aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat)hergestellt „</p> <p>oder</p> <p>„„enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“</p> <p>oder</p> <p>„enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“</p>	<p>z.B. „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl, „</p> <p>„aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“</p>

Art und Weise der Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und kenntlichmachungspflichtigen Zutaten:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

Wo:

a) in Gaststätten, Imbissbetrieben

- auf den Speise- und Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments- Flyern oder online Bestelllisten sind die Angaben erforderlich)

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

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

In jedem Fall muss der Kunde spätestens zum Zeitpunkt der Kaufentscheidung über die enthaltenen Zusatzstoffe informiert werden.

Was:

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die konkrete E-Nr. oder die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes ist nicht zwingend zusätzlich anzugeben.

Die Angaben können als Ziffern oder in Fußnoten angebracht werden, wenn unmittelbar mit der Bezeichnung des Lebensmittels darauf hingewiesen wird. Die Zusatzstoffe bzw. die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet werden. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend.

Information in mündlicher Form:

Seit Juni 2021 darf über Zusatzstoffe auch mündlich informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es muss eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegen, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist.
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, **deutlich und gut lesbar** darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereit gestellt werden. Und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zulässig ist.

Musterspeisekarte:

Die Information über die enthaltenen Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der ersten/letzten Seite der Speisekarte.

Suppen

Gulaschsuppe ^(2,F) mit hausgemachtem Brot ^(A1,) 4,00 €

Würste

Bockwurst ^(2,7,I,) mit Kartoffelsalat ^(2,4,C,I,J) 2,20 €

Leberkäse mit Spiegelei ^(2,4) 4,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel ^(A1,C) mit Kartoffelsalat ^(2,4,C,I,J) 10,80 €

Rotbarschfilet mit Remouladensauce ^(2, C,J) 7,50 €

Krebsfleischsalat^(2,3) 13,80 €

Getränke

Coca Cola^(1,8) 0,2l 2,20 € Tasse Kaffee 2,40 €

Coca Cola light^(1,3,7,8) 0,2l 2,20 € Tasse Kakao^(G) 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 Kabinett^(L) 0,2l Franken 4,50 €

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,...C) enthält Ei,...F.) enthält Soja, G) enthält Milch,...I) enthält Sellerie,...J) Senf,..., L) enthält Sulfite

Kennzeichnung bei Fertigpackungen

Die Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, kurz LMIV) regelt u. a. für Fertigpackungen (jetzt „vorverpackte Lebensmittel“)

- Pflichtangaben,
- Mindestschriftgröße,
- Nährwertkennzeichnung (ab 13.12.2016),
- pflanzliche Herkunft von Fetten und Ölen (Zutatenliste),
- Information des Verbrauchers über Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
- Herkunftskennzeichnung für Schweine-, Schaf-, Ziegen- und Geflügelfleisch (ab April 2015),
- Angabe des Einfrierdatums.

Die gesetzlichen Grundlagen können unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.de/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.

Es ist ausschließlich der Lebensmittelunternehmer für die rechtskonforme Umsetzung aller Tätigkeiten, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb und der Kennzeichnung von Lebensmitteln zusammenhängen verantwortlich.