

Kenntlichmachung von **Allergenen und Zusatzstoffen**
im Gastronomiebereich und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
Stand: September 2021

Zusatzstoffkennzeichnung

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen
§5 Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV und
§5 Aromenverordnung - AromenV

Nr.	Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoffe E 100 – E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen
2	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“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse
3	Antioxidationsmittel E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
4	Bei Verwendung von Nitrat E 251 – E 252 oder Nitritpökelsalz E 249 – E 250 oder eine Mischung aus beiden können die Angaben Nr. 2 und Nr. 3 durch folgende Angaben ersetzt werden	„mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse, Wurstwaren
5	Geschmacksverstärker E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
6	Eisensalze E 579, E 585 bei Oliven	„geschwärzt“	schwarze Oliven
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel,
8	Phosphate E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
9	Süßungsmittel (Süßstoffe) außer Tafelsüßen	„mit Süßungsmittel(n)“	Süße/saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke). Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
10	Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ...“ Ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	Tafelsüße
11	Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	Süße/saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke).
12	Mehr als 10% Anteil an mehrwertigen Zuckeralkoholen E 420 Sorbit, E 421 Mannit, E953 Isomalt und E 968 Erythrit	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	
13	Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Bitter-Lemon

Allergenkennzeichnung

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kenntlichmachungsbestimmungen
§4 Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV

Anzugeben sind folgende Zutaten mit ihrer genauen Bezeichnung, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werde:

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Kamut), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus,
- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse,
- Eier und Eierzeugnisse,
- Fische und Fischerzeugnisse,
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,
- Sojabohnen und Sojaerzeugnisse,
- Milch und Milchprodukte,
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse,
- Senf und Senferzeugnisse,
- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse,
- Schwefeldioxid und Sulphite mit einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l,
- Lupinen und Lupinenerzeugnisse,
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Art und Weise der Kenntlichmachung

Die Kenntlichmachung der Allergene und Zusatzstoffe sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar entweder

1. auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch in Form von Fußnoten, auf die bei der Bezeichnung des Lebensmittels direkt hinzuweisen ist),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder elektronische Unterrichtung, die unmittelbar und leicht zugänglich ist und auf die beim Lebensmittel, in der Speise- und Getränkekarte oder in einem Aushang hingewiesen wird, kenntlich zu machen.

Abweichend davon kann die Angabe von den Allergenen und Zusatzstoffen auch durch mündliche Auskunft erfolgen, wenn diese auf Nachfrage des Verbrauchers vor Kaufabschluss erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung der verwendeten Zutaten vorliegt, die auf Nachfrage für Verbraucher und zuständige Behörde zugänglich ist. Wird die Angabe mündlich erteilt, so muss auf diese Möglichkeit bei dem Lebensmittel, in der Speise- und Getränkekarte oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen werden. Bei vorverpackten Lebensmitteln können die Informationen in der Regel der Zutatenliste entnommen werden. Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln hat der Vorlieferant die entsprechenden Informationen über die verwendeten Zutaten mitzuliefern.

Dieses Merkblatt erhebt **keinen Anspruch auf Vollständigkeit**, sondern soll lediglich Hilfestellung bei der Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen geben.

