

Landkreis Elbe-Elster
 Amt für Veterinärwesen, Lebensmittelüberwachung
 und Landwirtschaft
 Nordpromenade 4a
 04916 Herzberg

Tel.: 03535 46-2681, 2684
 Fax.: 03535 46-2687
 E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in der Gastronomie und bei lose abgegebenen Lebensmitteln

LM-06/ Stand 06/2021

Bei nicht vorverpackten Lebensmitteln, die jeweils bestimmt sind zur Abgabe an den Endverbraucher oder an Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung gelten die Kennzeichnungsbestimmungen des § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung, der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) in der jeweils geltenden Fassung.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung § 5 LMZDV	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) (Dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
<u>Azofarbstoffe</u> E 102 - Tartrazin, E-104 - Chinolingelb E-110 - Gelborange S E 122 - Azorubin E 124 - Cochenillerot A E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „ Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen. “	Lachersatz, Götterspeise, Cocktaillkirschen, Chorizo, Speiseeis Schlumpf
Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoffen“ oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven, Käse, Anchosen (Fischhälbkonserven 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
Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven

Stoffe zur Oberflächenbehandlung bei Obst und Gemüse	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Phosphate (Stabilisator) E 338 - E 341, E 343 u. E 450 - E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
Süßungsmittel mit Ausnahme von Tafelsüßen	„mit Süßungsmittel(n)“*1	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ...“ ergänzt durch die Bezeichnung des Süßungsmittels	
mit Aspartam (E 951)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	light - Produkte
zugesetzte, mehrwertige Alkoholen (Sorbit, Mannit, Isomalt, Maltit, Erytrit)	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Koffein Ausnahme: Getränke die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- od. Teeextrakt basieren - Koffeingehalt über 150 mg/l	„koffeinhaltig“ -> „Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und Schwangere nicht empfohlen“
Cinin, Chininsalze	„chininhaltig“

Allergenkennzeichnung

zu kennzeichnendes Allergen	z.B. enthalten in Lebensmitteln
Glutenhaltiges Getreide - namentlich benennen	Backwaren, Bier, Würzmischungen, Müsliriegel
Krebstiere	Paella, Surimi, Krebsbutter
Eier	Majonäse, Backwaren, Kuchenglasur
Fisch	Gelatine, Worcester Sauce, Frühlingsrollen
Erdnüsse	Nussmischungen, veg. Fleischersatz
Soja	Würzsaucen, vegetarische Aufstriche, Burger
Milch / Lactose	Margarine, Schokolade, Kartoffelpüree
Schalenfrüchte – namentlich benennen	Marzipan, Nougat, Krokant, Pesto
Sellerie	Suppen, Gemüsebrühen, Soßen, Feinkostsalate
Senf	Fleisch- und Wurstzeugnisse, Gewürzmischungen, Marinaden
Sesamsamen	asiatische, türkische und orientalische Küche
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	Wein, Trockenfrüchte, geriebener Meerrettich
Lupinen	Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Surimi, Paella, schwarze Nudeln

Wie muss gekennzeichnet werden? (gemäß § 4 der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV)

- Die Pflicht der Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes besteht nur, wenn dieser im Endprodukt eine technologische Wirkung hat.
- Hinweis auf Allergen/unverträglichen Stoff mit Wortlaut „enthält...“
- bei loser Abgabe: Schild neben der Ware
- Bei Abgabe von vorverpackter Ware: Schild auf od. neben dem Lebensmittel, auf der Umhüllung od. auf der Packung
- Bei Abgabe in Gaststätten: Auf der Speise- oder Getränkekarte (Fußnoten möglich)
- Bei Abgabe in der Gemeinschaftsverpflegung: Auf der Speisekarte/Preisverzeichnis (wenn nicht vorhanden, dann sonstiger Aushang)
- Aushang in der Verkaufsstelle: Die Kennzeichnung aller enthaltenen Zusatzstoffe muss hier mit dem Klassennamen und der Bezeichnung oder ihrer E-Nummer aufgeführt werden.
- sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern diese Angaben unmittelbar und leicht zugänglich sind
- Die mündliche Information ist möglich, wenn:
 - Personal hinreichend unterrichtet ist,
 - schriftliche Aufzeichnungen vorliegen,
 - diese Aufzeichnungen für die Behörde und auf Nachfrage für den Verbraucher leicht zugänglich sind, und
 - in der Verkaufsstätte auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftlichen Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hingewiesen wird.

Wichtig: Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen müssen vor Kaufabschluss und vor der Übergabe des Lebensmittels zur Verfügung stehen.

***1Achtung!** Die Angabe der enthaltenen Süßungsmittel muss in Verbindung mit der Bezeichnung des Lebensmittels erfolgen.

Musterspeisekarte

Getränke

Fanta ^(1;3)
Cola ^(1;10)
Cola light ^(1;9;10; mit Süßungsmittel)
Ginger Ale ⁽¹⁾
Bitter Lemon ^(3;11)
Campari ⁽¹⁾
Pernod ⁽¹⁾
Whisky-Cola ^(1;10) 0,2l

Speisen

Salatteller mit Mais und Oliven ^(2;4;7)
Wurstplatte^(j) mit Schinken ^(2;6) und Brot^(a)
Nudelsuppe ^(a, 4)
Currywurst mit Pommes ^(1;2;3)
Schnitzel mit Pommes ⁽¹⁾
Fruchtsalat ⁽²⁾
gemischter Eisbecher ^(1, f, e)

enthaltende Zusatzstoffe

⁽¹⁾ mit Farbstoff
⁽²⁾ mit Konservierungsstoff
⁽³⁾ mit Antioxidationsmittel
⁽⁴⁾ mit Geschmacksverstärker

⁽⁶⁾ mit Phosphat
⁽⁷⁾ geschwärzt
⁽⁸⁾ gewachst

⁽⁹⁾ enthält eine Phenylalaninquelle
⁽¹⁰⁾ koffeinhaltig
⁽¹¹⁾ chininhaltig
⁽¹²⁾ mit Süßungsmittel

enthaltende Allergene

a) glutenhaltiges Getreide – Weizen
e) Schalenfrüchte - Mandeln
i) Sesamsamen
m) Schwefeldioxid/ Sulfit

b) Krebstiere
f) Milch/ Lactose
j) Senf

c) Eier
g) Soja
k) Lupinen
d) Fisch
h) Sellerie
l) Weichtiere

→ Die genannten Zusatzstoffe und Allergene können sie bei Fertigverpackungen dem Zutatenverzeichnis entnehmen. Bei unverpackten Lebensmitteln holen sie die entsprechenden Informationen schriftlich bei ihrem Lieferanten ein. (Fleischer, Bäcker usw.)