

**Merkblatt Zusatzstoffe und Allergene Gastronomie**

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

**A. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen**

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss 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.

Klassenname (Art der Zusatzstoffe) E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
<b>1. Farbstoff</b> (Farbstoffe) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin) ----- <b>Lebensmittel, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten</b>	<b>„mit Farbstoff“</b> ----- Zusätzlicher Hinweis: <b>E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b>	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z.B. Salami)
<b>2. Antioxidationsmittel</b> (alle Zusatzstoffe, die als Antioxidationsmittel verwendet werden)	<b>„mit Antioxidationsmittel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
<b>3. Konservierungsstoff</b> (alle Zusatzstoffe, die als Konservierungsstoffe verwendet werden) ----- <b>4. bei Verwendung von Nitritpökelsalz</b> Natrium- und/oder Kaliumnitrat oder einem Gemisch dieser Stoffe	<b>„mit Konservierungsstoff“</b> oder <b>„konserviert“</b> ----- alternativ: <b>„mit Nitritpökelsalz“</b> <b>„mit Nitrat“,</b> <b>„mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven ----- Fleischerzeugnisse
<b>5. Geschmacksverstärker</b> (alle Zusatzstoffe, die als Geschmacksverstärker verwendet werden)	<b>„mit Geschmacksverstärker“</b>	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)

<b>6. Stabilisator</b> (Eisensalze) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<b>7. Überzugsmittel</b> (Stoffe zur Oberflächenbehandlung) E 445, E471, E 473, E 474, E 901 - E 905,E 914	„gewachst“	nur bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfel, Birnen
<b>8. Stabilisator</b> und weitere (Phosphate) E 338 bis 341, E 343, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“ nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken
<b>9. Süßungsmittel</b> (Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe) E 950, E 951, E952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 960, E961, E 962, E 964 bis E 969	„mit Süßungsmittel(n)“  <b>bei Aspartam (E 951) und Acesulfam- Aspartamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“</b>	süßsaure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola- Getränke) <b>Anmerkung:</b> Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung als Süßungsmittel nicht erforderlich
<b>Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.</b>		
Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E- Nummer)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke
Coffein (Aroma, kein Klassenname, keine E- Nummer)	„coffeinhaltig“	Erfrischungsgetränke
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt über 150 mg/l	„erhöhter Coffeingehalt“ <b>+ Angabe des Coffeingehaltes in mg/l</b>	Energy Drinks
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (Soja, Mais, Speiseöle)	„gentechnisch verändert „oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt „	z.B. „ enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt „

## B. Allergenkennzeichnung

Die europäische Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EU) 1169/2009) listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen 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:
<b>A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich ( A<sub>1</sub> Weizen, A<sub>2</sub> Roggen, A<sub>3</sub> Gerste, A<sub>4</sub>Hafer, A<sub>5</sub> Dinkel, A<sub>6</sub> Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)</b>	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
<b>B: Krebstiere</b>	Garnelen, Krabbenmehl
<b>C: Eier</b>	Flüssigei, Eigelb
<b>D: Fisch</b>	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
<b>E: Erdnüsse</b>	Erdnussbutter, Erdnusscreme
<b>F: Soja</b>	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
<b>G: Milch incl. Milchzucker</b>	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
<b>H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H<sub>1</sub>Mandeln, H<sub>2</sub> Haselnüsse, H<sub>3</sub> Walnüsse, H<sub>4</sub> Kaschu-/Cashewnüsse, H<sub>5</sub> Pecannüsse, H<sub>6</sub> Paranüsse, H<sub>7</sub> Pistazien, H<sub>8</sub> Macadamianüsse, H<sub>9</sub> Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)</b>	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
<b>I: Sellerie</b>	Gewürzmischungen, Brühen
<b>J: Senf</b>	Senfkörner, Gewürze
<b>K: Sesamsamen</b>	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
<b>L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder l</b>	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
<b>M: Lupinen</b>	Lupinenkerne, Lupinenmehl
<b>N: Weichtiere</b>	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

## Die Zusatzstoff- und Allergeninformation kann in unterschiedlicher Art und Weise erfolgen:

Neben der **schriftlichen Information** ist für die **Zusatzstoffe 1.-8.** und die **Allergene** generell auch die Möglichkeit einer **mündlichen Information** zugelassen. Die mündliche Information erfordert allerdings eine schriftliche betriebliche Dokumentation, die sowohl nachfragenden Kunden als auch den zuständigen Kontrollbehörden unmittelbar zugänglich gemacht werden kann. Weiterhin muss auf die Möglichkeit der mündlichen Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hingewiesen werden.

### 1. Schriftliche Form

- auf Speise- oder Getränkekarten,
- in Preisverzeichnissen
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- sonstige schriftliche oder elektronische Informationsangebote, sofern diese unmittelbar und leicht zugänglich sind („Kladdenlösung“)

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. „Weizen“ oder aber „Walnuss“ angegeben werden.

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

Die Angaben dürfen auf Speise- oder Getränkekarten und in Preisverzeichnissen in leicht verständlichen **Fußnoten** angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf diese in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Allgemein empfohlen werden bei der **Zusatzstoffinformation** eine **Zahlenlegende** und bei der **Allergeninformation** eine **Buchstabenlegende** (A bis N).

Lediglich allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen oder Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings zusammengefasst werden.

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

„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie“

### Musterspeisekarte:

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

- Erbsensuppe, mit Speck, mit Brot (2, a; i)
- Bockwurst mit Kartoffelsalat (2; 4; 7; c; i) und Senf
- Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat (2; a; c; i)
- Paniertes Fischfilet mit Remouladensauce (2; a; c; j)

Liste: (Auszug)

Zusatzstoffe: ... 2) mit Konservierungsstoff, ... 4) mit Geschmacksverstärker, ... 7) mit Phosphat  
Enthält: a) Weizen, ... c) Eier, ... i) Sellerie, j) Senf

## **2. Mündliche Form der Zusatzstoff- und Allergeninformation durch sachkundiges Personal**

Wahlweise ist auch eine mündliche Information über die Zusatzstoffe 1-8 und Allergene auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrages möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die Zusatzstoff- und Allergeninformation muss dem Kunden 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 liegt **im Betrieb** vor.
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- Der Verbraucher 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.

## **Notwendige betriebliche Dokumentation**

Die gesammelten Informationen über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene sind schriftlich zu dokumentieren.

Die Erstellung der Zusatzstoff- und Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:

1. Bei **Handelsware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.
2. Im Zweifel muss der Lieferant die erforderlichen Informationen auf Nachfrage liefern.
3. Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten erarbeitet werden. Hier sind auch Gewürzmischungen, Bindemittel, Marinaden, Panaden etc. mit in die Rezepturprüfung einzubinden.

4. Bei **Tagesangeboten** oder **kurzfristigen Rezepturänderungen**, sind die geschulten Mitarbeiter im Verkauf oder Service entsprechend zu informieren, damit die Information korrekt weitergegeben werden kann.
5. Bei der Allergeninformation spielen Mengenbegrenzungen keine Rolle. Solange auch nur noch Reste der zugesetzten Allergene enthalten sind, muss die Information erfolgen.

Die Informationen sind auf aktuellem Stand zu halten. Bei Änderung des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten ist die Allergeninformation zu aktualisieren.

#### **Für weitere Fragen:**

Bei der Gestaltung der Speisekarten und Aushänge können Sie auf die Beratung der Lebensmittelkontrolleure und Lebensmittelkontrolleurinnen zurückgreifen.

Die Mitarbeiter(innen) stehen Ihnen im Vorfeld für fachliche und rechtliche Auskünfte zur Verfügung.

Links zur weiteren Information zum Thema:

[www.zusatzstoffe-online.de](http://www.zusatzstoffe-online.de)

[www.lebensmittelklarheit.de](http://www.lebensmittelklarheit.de)

[www.bmel.de](http://www.bmel.de)

**Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.**