

Kontakt:
 Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
 Tel.: (02261) 88-3903, - _____
 Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
 DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
 ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: November 2025

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

A. Kenttlichmachung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gegenüber der Kundschaft kenttlich gemacht werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich relevanten kenttlichmachungspflichtigen 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 Kenttlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1. Farbstoff (Farbstoffe) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin) ----- Lebensmittel, die bestimmte Lebensmittelfarbstoffe (Azofarbstoffe) enthaltenenthalten Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot A (E 124) oder Allurarot (E 129) enthalten	„mit Farbstoff“ ----- Zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ “	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z.B. Salami) Davon ausgenommen: a) LM, bei denen Farbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurden, sowie Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern b) Getränke, die mehr als 1,2% vol Alkohol enthalten
2. Antioxidationsmittel (alle Zusatzstoffe, die als Antioxidationsmittel verwendet werden)	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke

3. Konservierungsstoff (alle Zusatzstoffe, die als Konservierungsstoffe verwendet werden)	"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven
4. Nitritpökelsalz E 249 Kaliumnitrit E 250 Natriumnitrit Nitrat E251 Natriumnitrat E 252 Kaliumnitrat Mischung daraus	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Flischerzeugnisse Bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Nr. 2 und 3 ersetzt werden
5. Geschmacksverstärker (alle Zusatzstoffe, die als Geschmacksverstärker verwendet werden)	"mit Geschmacksverstärker"	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
6. Stabilisator (Eisensalze) E 579 Eisen-II-gluconat E 585 Eisen-II-lactat	"geschwärzt"	Bei Oliven
7. Überzugsmittel (Stoffe zur Oberflächenbehandlung) E 445, E471, E 473, E 474, E 901 - E 905, E 914	"gewachst"	Bei frischem Obst und Gemüse
8. Stabilisator und weitere (Phosphate) E 338 bis 341, E 343, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken Nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen
9. Süßungsmittel (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)" „auf der Grundlage von...“ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel bei Aspartam (E 951) und Acesulfam-Aspartamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	Ausnahme: Tafelsüßen Bei Tafelsüßen süßsaure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung als Süßungsmittel nicht erforderlich
10. Über 10% zugesetzte, mehrwertige Alkohole der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 – E 968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	
Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.		
Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke Nicht vorverpackte Getränke mit einem Alkoholgehalt bis 1,2 % vol und nicht vorverpackte Aromen, die jeweils Chinin oder dessen Salze enthalten. Sofern ein Zutatenverzeichnis vorhanden ist, kann die Angabe entfallen.

Koffein (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„koffeinhaltig“	Erfrischungsgetränke
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt über 150 mg/l	„erhöhter Coffeingehalt „+ Angabe des Coffeingehaltes in mg/100ml +“Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“	Energy Drinks, Getränke mit Ausnahme derjenigen, die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt, die mehr als 150 mg/l Koffein aus beliebiger Quelle enthalten.
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, muss die Kundschaft 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, A₄Hafer, A₅ Dinkel, A₆ Khorasan-Weizen, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)	„enthält Nennung der Getreideart“ Nur die Angabe „Gluten“ oder „Glutenhaltiges Getreide“ sind nicht ausreichend. Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
B. Krebstiere	„enthält Krebstiere“ Garnelen, Krabbenmehl
C: Eier	„enthält Ei“ Flüssigei, Eigelb
D: Fisch	„enthält Fisch“ Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E: Erdnüsse	„enthält Erdnuss“Erdnussbutter, Erdnusscreme
F: Soja	„enthält Soja“ Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G: Milch incl. Milchzucker	„enthält Milch“ Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H₁Mandeln, H₂ Haselnüsse, H₃ Walnüsse, H₄ Kaschu-/Cashewnüsse, H₅ Pecannüsse, H₆ Paranüsse, H₇ Pistazien, H₈ Macadamianüsse, H₉ Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse)	„enthält Nennung der Nussart“ Nur die Angabe „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend. Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I: Sellerie	„enthält Sellerie“ Gewürzmischungen, Brühen
J: Senf	„enthält Senf“ Senfkörner, Gewürze
K: Sesamsamen	„enthält Sesam“ Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO²	„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M: Lupinen	„enthält Lupinen“ Lupinenkerne, Lupinenmehl
N: Weichtiere	„enthält Weichtiere“ Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

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

Neben der **schriftlichen/elektronischen 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 der nachfragenden Kundschaft 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/elektronische 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/der Verbraucherin vor Abschluss des Kaufvertrages möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die Zusatzstoff- und Allergeninformation muss der Kundschaft 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 die nachfragende Kundschaft als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- Der/Die Verbraucher/Verbraucherin 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 Mitarbeitenden stehen Ihnen im Vorfeld für fachliche und rechtliche Auskünfte zur Verfügung.

Telefon: (02261) 88-3903

Telefax: (02261) 88-3939

E-Mail: amt39@obk.de

Links zur weiteren Information zum Thema:

www.zusatzstoffe-online.de

www.lebensmittelklarheit.de

www.bmel.de

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