



## Kennzeichnungsregelungen für Verkauf von offenen Lebensmitteln

### 1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV).

Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Wichtiger Hinweis: Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuLV selbst nachzulesen.

#### **Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können**

#### **Farbstoffe**

E 100 - E 180 "mit Farbstoff"

alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen

#### **Konservierungsstoffe**

E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105  
bei ausschließlicher Verwendung von  
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch

"mit Konservierungsstoff" oder "konserviert"; auch zulässig: "mit Nitritpökelsalz"; "mit Nitrat";  
"mit Nitritpökelsalz und Nitrat"

Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen; Fleischerzeugnisse

#### **Antioxidationsmittel**

E 310 - E 321 "mit Antioxidationsmittel" Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

#### **Geschmacksverstärker**

E 620 - E 635 "mit Geschmacksverstärker"

Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

## **Schwefeldioxid / Sulfit**

E 220 - E 228 ab 10 mg/kg! **"geschwefelt"**

Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich

## **Eisensalze**

E 579, E 585 **"geschwärzt"** schwarze Oliven

## **Stoffe zur Oberflächenbehandlung**

E 901 - E 904, E 912, E 914 **"gewachst"** Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

## **Süßstoffe**

E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole)  
E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967

**"mit Süßungsmittel(n)"; bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"; bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: "kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"**

süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke), Diabetikerbackwaren und -süßwaren (z. B. in Cafés); Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich

## **Phosphate**

E 338 - 341, E 450 - E 452 **"mit Phosphat"**

Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind (E-Nr.):

## **Coffein**

**"coffeinhaltig"** alkoholfreie, coffeinhaltige Erfrischungsgetränke

## **Chinin, Chininsalze**

**"chininhaltig"** zum Beispiel Bitter-Lemon

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

## 2. Art und Weise der Kenntlichmachung:

**Wie muss gekennzeichnet werden?** gut sichtbar, leicht lesbar und nicht verwischbare Schrift

**Wer muss kennzeichnen und wo?**

a) in Gaststätten: auf Speise- und Getränkekarten (Aushang ist nicht ausreichend)

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

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

**Was ist anzugeben?**

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 "Kenntlichmachung"  
angegebene Wortlaut verwendet werden (siehe obenstehende Tabellen)

Die Angaben dürfen in Fußnoten angebracht werden, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf  
hingewiesen wird

z. B. Belegtes Brötchen mit Schinken 1,2,3

1=Geschmacksverstärker 2=Konservierungsstoff 3=Antioxidationsmittel

## 3. Spezielle Regelungen für die Weinkennzeichnung

Nach der Preisangabenverordnung und einer Bund/Länder Übereinkunft sind für Wein  
folgende Angaben in Speise- und Getränkekarten verpflichtend:

**Gütebezeichnung** (z. B. Tafelwein, Qualitätswein usw.) **Weinart** (z. B. Weißwein, Weißherbst,  
Rotling) **Herkunft** (Anbaugebiet, Weinbaugebiet oder Herkunftsland) **Verkaufs- oder  
Leistungseinheit** (z. B. 0,25 l, 1 l, 0,75 l) und **Preis**

Für die Angabe von Schwefeldioxid als Zusatz im Wein besteht seit dem 25.11.2005 nur eine  
Kennzeichnungspflicht für die Abgabe in Originalflaschen (als Fertigpackung). Auf Speisekarten o. ä. sind  
die Angaben "Enthält Sulfite" oder "Enthält Schwefeldioxid" bei Wein noch nicht erforderlich (siehe auch  
unter 4.). Zur Beachtung:

Obst- und Beerenweine und ähnliche Erzeugnisse aus Früchten (wie Erdbeerperlwine,  
Erdbeerschaumwein) unterliegen dem allgemeinen Lebensmittelrecht. Hier ist zusätzlich zur  
Gütebezeichnung und der Angabe der Verkaufs- oder Leistungseinheit der Hinweis "geschwefelt" bei  
Gehalten über 10 mg/kg SO<sub>2</sub> gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (Siehe auch unter 1.)

## 4. Kenntlichmachung allergener Zutaten ( nur für gewerbliche Anbieter ).

- Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel,  
Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

- Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte, namentlich Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia-/Queenslandnuss, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Lupine und Lupinenerzeugnisse
- Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite

Art und Weise der Kennzeichnung:

**grundsätzlich schriftlich**

-> a) auf der Speisekarte

oder

b) in einem Ordner, einsehbar,

und Hinweis darauf in der Speisekarte vermerken!!!

z.B. „Allergene in separater Aufzeichnung einzusehen“