

## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen auf Speisekarten und Preistafeln

Bei Lebensmitteln, die als lose Ware angeboten oder erst auf Wunsch des Kunden am Verkaufsort verpackt werden und auch solchen, die im Hinblick auf den unmittelbaren Verkauf verpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden, gibt es bei der Kennzeichnung einige Punkte zu beachten:

So müssen alle Zusatzstoffe, wie z. B. Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphate usw., aber auch Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, deklariert werden.

Zusatzstoffe müssen wie folgt angegeben werden:

1. „mit Farbstoff“
2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3. „mit Antioxidationsmittel“
4. die Angaben nach Nr. 2 und 3 können ggf. durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ ersetzt werden
5. „mit Geschmacksverstärker“
6. bei mit E 579 oder E 585 behandelten Oliven „geschwärzt“
7. bei frischem Obst und Gemüse „gewachst“
8. bei Wurst- und Fleischerzeugnissen „mit Phosphat“
9. „mit Süßungsmittel(n)“
10. bei Tafelsüßen „auf der Grundlage von...“ + Bezeichnung des Süßungsmittels
11. bei Aspartam „enthält eine Phenylalaninquelle“
12. bei Zusatz von mehr als 10 % mehrwertigen Alkoholen „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Allergene Zutaten (und Erzeugnisse daraus):	
1. Glutenhaltiges Getreide, z. B. „Weizen“ oder „Dinkelweizen“	8. Schalenfrüchte wie „Mandeln“ oder „Haselnüsse“
2. Krebstiere	9. Sellerie
3. Eier	10. Senf
4. Fische	11. Sesam
5. Erdnüsse	12. Schwefeldioxid o. Sulphite (> 10 mg/kg bzw. >10 mg/l) „geschwefelt“
6. Sojabohnen	13. Lupinen
7. Milch	14. Weichtiere

Aus einer allergenen Zutat hergestellte Produkte müssen grundsätzlich ebenfalls deklariert werden, allerdings gibt es auch einige Ausnahmen. Welche das sind, können dem Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 entnommen werden.

Daneben können noch andere Angaben zu Inhaltsstoffen wie z. B. „chinhaltig“ oder „koffeinhaltig“ oder zur Zusammensetzung wie „mit Formfleischvorderschinken“ oder „mit Geflügelfleischanteil“ erforderlich sein.

Im Gegensatz zu vorverpackten Lebensmitteln, bei denen diese Stoffe grundsätzlich im Zutatenverzeichnis angegeben werden müssen, gibt es für den Lebensmittelunternehmer bei der losen Abgabe verschiedene Möglichkeiten:

1. Die Angaben können in der Speise- und Getränkekarte oder im Preisverzeichnis bereitgestellt werden, auch als leicht verständliche Fuß- oder Endnoten. Ein Beispiel:

Musterspeisekarte	
Speisen	Getränke
Pizza „allerlei“ 1,2,3,4,5,6 (mit Käse, Salami, Formfleischvorderschinken,	Cola 2,8

Paprika, Zwiebel u. Frucht-Cocktail)	
Currywurst 1,2,3,4,7	Cola light 2,3,4,8
Bockwurst 1,4,6, 7	Bitter Lemon 9
Enthaltene Zusatzstoffe/Inhaltsstoffe und Allergene:	
1. mit Phosphat	2. mit Farbstoff
3. mit Süßungsmitteln	4. mit Antioxidationsmitteln
5. Weizen	6. Milcheiweiß
7. mit Geschmacksverstärker	8. koffeinhaltig
9. chininhaltig	

2. Auf die Allergene und Zusatzstoffe kann produktbezogen auch durch einen Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen werden.

3. Bei mündlicher Auskunft muss zusätzlich noch eine schriftliche Aufzeichnung vorhanden sein, die auf Kundenwunsch einsehbar sein muss. Darauf ist in einem Aushang in der Verkaufsstätte hinzuweisen.

4. Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen können auch auf einem Schild auf oder neben der Ware angebracht werden.

5. Die erforderlichen Angaben können aber auch auf andere schriftliche oder elektronische Art und Weise bereitgestellt werden, wenn durch einen Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen wird.

Gleichgültig, für welche Variante sich der Lebensmittelunternehmer entscheidet, bei allen müssen die Informationen für den Kunden gut sichtbar, leicht lesbar und verständlich sein. Der Kunde muss die Möglichkeit haben, vor Kaufabschluss die jeweiligen Informationen einzusehen. Wichtig ist auch, dass die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung einheitlich erfolgt, d. h. es muss beides in gleicher Art und Weise und über dasselbe Medium bereitgestellt werden.

## Rechtsgrundlagen zum Nachlesen

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (ABl. L 304 S. 18)

Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV) vom 05.07.2017 (BGBl. I S. 2272)

Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) vom 02.06.2021 (BGBl. I S. 1362)

Aromendurchführungsverordnung (AromenDV) vom 20.10.2021 (BGBl. I S. 4723)

# **Merkblatt Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen bei loser Abgabe von Lebensmitteln**



Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und entbindet nicht von eigenen Erkundigungspflichten.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter:

Kreis Höxter, Abt. Veterinärdienst und  
Lebensmittelüberwachung

Telefon : 05271-9652312 oder 9652313

Fax : 05271-96582399

Email: [veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de](mailto:veterinaer-lebensmittel@kreis-hoexter.de)

Stand: 24.05.2022

**Veterinärdienst und  
Lebensmittelüberwachung**