

# Kennlichmachen von Zusatzstoffen bei loser Abgabe von Lebensmitteln

## Wo müssen verwendete Zusatzstoffe angegeben werden?

z. B.

- in Speisen- und Getränkekarten
- in Aushängen von Imbissen, usw.
- auf Marktständen

## Wie müssen die verwendeten Zusatzstoffe angegeben werden?

z. B. entweder

- direkt mit dem Namen des Zusatzstoffes bei dem Text des jeweiligen Lebensmittels, das den Zusatzstoff enthält, bzw. am Ende des Gerichtes

z. B. Pizza mit Vorderschinken mit Phosphat, konserviert, Champignons, Mozzarella

oder

- mit einer Fußnote bei dem Text des Lebensmittels, das den Zusatzstoff enthält

z. B. Pizza mit Vorderschinken 7, 2, Champignons, Mozzarella

z. B. Pizza mit Vorderschinken g, b, Champignons, Mozzarella

- leserlich und eindeutig zuzuordnen

## Wann müssen keine Zusatzstoffe angegeben werden?

- Wenn der verwendete Zusatzstoff im verarbeiteten Endprodukt keine technologische Wirksamkeit mehr besitzt

z. B. „geschwefelt“ bei Kartoffelknödeln, da durch das Kochen der Schwefel zerfällt und seine antioxidative Wirkung verliert.

- Wenn ein Produkt in der Originalverpackung an den Kunden abgegeben wird

z. B. Getränke in Portionsflaschen, wie Cola, usw.

- Wenn ein Zusatzstoff als natürlicher Stoff in einem Lebensmittel vorkommt

z. B. Koffein in Kaffee, Tee

## Welche Zusatzstoffe müssen kenntlich gemacht werden?

Lfd. Nummer	Zusatzstoffe	Kennlich machen mit
1	Farbstoffe	„mit Farbstoff“
2	Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
3	Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“
4	Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“
5	Schwefeldioxid	„geschwefelt“
6	Eisengluconat	„geschwärzt“
7	Phosphate	„mit Phosphat“
8	Milchprotein	„mit Milcheiweiß“
9	Koffein	„koffeinhaltig“
10	Chinin	„chininhaltig“
11	Süßstoffe	„mit Süßungsmittel“
12	Phenylalanin	„enthält eine Phenylalaninquelle“
13	Wachse	„gewachst“
14	Taurin	„mit Taurin“

Die einzelnen Zusatzstoffe können frei nummeriert, buchstabiert, oder in sonstiger erkennbarer Weise differenziert werden.

z. B.

- 1, 2, 3, 4, usw.
- a), b), c), d), e), usw.
- I, II, III, VI, V, VI, usw.
- \*, \*\*, \*\*\*, \*\*\*\*, \*\*\*\*\*, usw.

### Beispiele anhand einer Speisen- und Getränkekarte

(Erläuterungen zu den jeweiligen Zusatzstoffen kursiv / blau)

#### **Alkoholfreie Getränke**

Cola <sub>1, 3, 9</sub>	0,2 l	2,20 €
Ginger Ale <sub>a)</sub>	0,2 l	2,80 €
Cola Mix <sub>I, III, IX</sub>	0,2 l	2,20 €
Eistee Pfirsich <sub>***</sub>	0,2 l	2,20 €

#### **Heißgetränke**

Haferl Kaffee		2,50 €
Glas schwarzer Tee		2,50 €

#### **Biere**

Helles, XY-Brauerei	0,5 l	2,40 €
Pils vom Fass, XX-Brauerei	0,4 l	2,40 €
Weizen hell, XY-Brauerei	0,5 l	2,80 €
Russ <sub>2</sub> <i>möglicher Zusatzstoff in der Zitronenlimonade</i>	0,5 l	2,30 €
Goaßmaß <sub>1, 3, 9</sub> <i>mögliche Zusatzstoffe im Cola</i>	1,0 l	4,90 €

#### **Spirituosen**

Campari <sub>1</sub>	2 cl	3,90 €
Pernod <sub>1</sub>	2 cl	3,90 €
Whisky Cola <sub>I, III, IX</sub> <i>mögliche Zusatzstoffe im Cola</i>	2 cl	3,90 €
Gin Tonic <sub>10</sub> <i>möglicher Zusatzstoff im Tonic Water</i>	2 cl	3,90 €

## Speisen

Kartoffelsuppe mit einem Paar Wiener Würstl <sup>4,7</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe in den Würstchen</i>	5,50 €
Räucherlachs mit Toast und Sahnemeerrettich <sup>4,5</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe im Sahnemeerrettich</i>	8,50 €
Lachsbrötchen <sup>11</sup> , mit Lachsersatz <sup>1,2,3</sup> <i>Mögliche Zusatzstoffe im Lachsersatz und Essiggurken</i>	8,50 €
Brotzeitbrettl mit Emmentaler, Geräuchertes <sup>2,3</sup> , Schinken <sup>2,4</sup> , Essiggurke <sup>11,12</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe in rohen Schinken, gekochtem Schinken und Gurken mit Süßstoff</i>	7,80 €
Currywurst <sup>4,7</sup> mit Pommes frites <i>mögliche Zusatzstoffe in der Brühwurst</i>	6,50 €
Pizza mit Schinken <sup>4,7</sup> und Mozzarella <i>mögliche Zusatzstoffe in gekochtem Schinken</i>	5,50 €
Pizza mit Salami <sup>2,4</sup> , Oliven <sup>6</sup> und Käse <i>mögliche Zusatzstoffe in der Salami und schwarzen Oliven</i>	5,50 €
Salatteller mit Fetakäse, Zwiebeln und Oliven <sup>6</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe in schwarzen Oliven</i>	7,50 €
6 Rostbratwürstl <sup>2,4,8</sup> mit Sauerkraut und Brot <i>mögliche Zusatzstoffe in der Brühbratwurst</i>	7,20 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat <sup>2,5</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe in fertigen Kartoffelsalat</i>	8,90 €
Filetspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle <sup>1,5,11,12</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe in fertigen Spätzle</i>	8,90 €
Scholle gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sc. Remoulade <sup>1,2</sup> <i>mögliche Zusatzstoffe in fertiger Sauce Remoulade</i>	8,90 €
Gemischtes Eis mit Fruchtsalat <sup>1,2,11</sup> und Sahne <i>mögliche Zusatzstoffe in fertigen Fruchtsalat aus der Konserve</i>	2,90 €
Kindereisbecher <sup>1</sup> mit Sahne <i>möglicher Zusatzstoff in Eiscreme</i>	1,80 €

## Allergenkennzeichnung

Die meisten Lebensmittelallergien (ca. 90%) werden durch 14 Allergene ausgelöst, die auf Handels- und Großverbraucherpackungen, unabhängig von ihrer Menge aufgelistet sein müssen. Ebenso müssen alle Einzelbestandteile von zusammengesetzten Zutaten genannt werden.

Zu den 14 Allergenen, die bei Verwendung angegeben werden müssen, zählen:

- **Glutenhaltige Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), sowie daraus hergestellte Produkte
- **Fisch**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Krebstiere**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Weichtiere** und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Muscheln, Tintenfisch, usw.)
- **Eier**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Erdnüsse**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Soja**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Milch**, sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)
- **Schalenfrüchte** (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, und Queenslandnuss), sowie daraus hergestellte Produkte
- **Sellerie**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Senf**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Sesam-Samen**, sowie daraus hergestellte Produkte
- **Schwefeldioxid** (SO<sub>2</sub>) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm, oder 10 Milligramm pro Liter als SO<sub>2</sub> angegeben
- **Lupinen** und daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Mehl, Eiweißkonzentrat, Kleie oder Ballaststoffkonzentrat in glutenfreien Backprodukten)

Die Kennzeichnung muss im Produktnamen (z. B. Milkschokolade), in der Zutatenliste (z. B. Lecithin aus Ei) oder durch einen gesonderten Hinweis (z. B. bei Wein: enthält Schwefel / Sulfite) aufgeführt werden.

**Die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist bisweilen von der Kennzeichnungspflicht für Allergene ausgenommen, da das Küchenpersonal gezielt zu enthaltenen Allergenen befragt werden kann.**



Landratsamt Eichstätt  
**Lebensmittelüberwachung**  
Grabmannstraße 2  
85072 Eichstätt

08421 / 9899-36 oder 9899-22 oder 9899-41  
[lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de](mailto:lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de)

[http://www.landkreis-eichstaett.de/Formular/Kenntlichmachung\\_Zusatzstoffe.pdf](http://www.landkreis-eichstaett.de/Formular/Kenntlichmachung_Zusatzstoffe.pdf)