

[Fachinformationen](#) > [Verbraucherschutz](#) > [Lebensmittelkennzeichnung](#)

Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

Für die Kennzeichnung von Speisen und Getränken in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung sind folgende Regelungen zu beachten:

In diesem Beitrag finden Sie:

[Kennlichmachung von Zusatzstoffen](#)

[Weinkennzeichnung auf Speisekarten](#)

[Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten](#)

[Kennlichmachung allergener Zutaten](#)

[Mehr zum Thema](#)

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

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

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 ZZuV selbst nachzulesen.

Art der Zusatzstoffe E-Nr.	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, 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“	Lachsersatz, 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 / Sulfite 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	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) und Aspartam- Acésulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola- Getränke), Diabetikerbackwaren und - süßwaren (z. B. in Cafés)

andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10 % Gehalt zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Anmerkung: wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Phosphate E 338 – 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben



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

Zutat	Kennzeichnung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Coffein	„coffeinhaltig“	alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke,
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	z. B. Bitter-Lemon

Um festzustellen, ob eine Kennzeichnung 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.

Art und Weise der Kennzeichnung:

► Wie muss gekennzeichnet werden?:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- nicht verwischbare Schrift

► Wer muss kennzeichnen und wo?

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten
nur allgemeiner Aushang / schriftliche Mitteilung ist hier nicht möglich

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt 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

**2. Spezielle Regelungen für Weinkennzeichnung auf Speisekarten**

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 SO₂ gemäß § 9 der ZZuV erforderlich (Siehe auch unter 1.)

3. Kennzeichnungsregelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Die Kennzeichnungshinweise sind - analog der Vorschriften der ZZuV - wie folgt anzugeben:

- gut sichtbar
- gut lesbar und identifizierbar
- nicht verwischbare Schrift

► Was ist anzugeben:

- „genetisch verändert“
- „aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt“

► Die Hinweise sind aufzuführen in:

a) Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung

- Der Hinweis „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.

b) Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- Für die Gemeinschaftsverpflegung können gesonderte Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

4. Kenntlichmachung allergener Zutaten

Eine Verpflichtung zur Angabe bestimmter Lebensmittel oder Lebensmittelzutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, besteht vorläufig nur für Lebensmittel in Fertigpackungen. Die in diesem Fall zu kennzeichnenden Bestandteile sind in der Anlage 3 der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung aufgelistet. Sie müssen angegeben werden, wenn sie im Rahmen der Rezeptur als Zutat oder Teil einer Zutat zugesetzt werden. Diese Kennzeichnungspflicht bezieht sich aber nicht auf allergene Anteile in Lebensmittelprodukten, die durch unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Einträge im Enderzeugnis enthalten sind.

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung besteht noch nicht. Eine entsprechende rechtliche Regelung ist in Planung.

Mehr zum Thema:

- Weitere Informationen aus dem Bereich [Lebensmittelkennzeichnung](#)
- [Zusatzstoffe in Lebensmitteln](#)

 Wenn Sie individuelle Auskünfte im Bereich Ernährung und Lebensmittelsicherheit wünschen, finden Sie hier eine [Liste an Anlaufstellen](#).



Dokument erstellt am:	09.03.2006	Dokument aktualisiert am:	09.03.2006
Autor / Quelle		Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit	
Dr. Gabriele Krämer			
Dieses Dokument	versenden	kommentieren	drucken
URL: www.vis-ernaehrung.bayern.de/de/left/fachinformationen/verbraucherschutz/kennzeichnung/gaststaetten.htm			

Copyright ©
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz 2006