Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin
Abteilung Ordnung, Umwelt, Straßen- und Grünflächen
Ordnungsamt Fachbereich
Veterinär- und Lebensmittelaufsicht
Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf von Berlin, Veterinär- und Lebensmittelaufsicht,10617 Berlin (Postanschrift)
Tel.: 030-9029 18407, Fax: 030-9029 18428, E-Mail: vetleb@charlottenburg-wilmersdorf.de

Merkblatt

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und weiteren Lebensmittelinhaltsstoffen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

(Stand: 11/2025)

1. Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss nach § 5 Abs. 2 LMZDV gegenüber dem Kunden gekennzeichnet werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich zu kennzeichnende Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	**Kennzeichnung**	**Beispiele für diese Zutat**
1	Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	**„mit Farbstoff"** Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe **E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129** enthalten, zusätzlicher Hinweis: **E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben** + **„kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"**	Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Käse, Gebäckdekoration, Wurstwaren (wie Salami)
2	Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	**„mit Konservierungsstoff"** **oder „konserviert"** bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249 - 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe: **„mit Nitritpökelsalz",** **„mit Nitrat"** oder **„mit Nitritpökelsalz und Nitrat"**	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven, Getränke Fleischerzeugnisse
	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	**Kennzeichnung**	**Beispiele für diese Zutat**
3	Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	**„mit Antioxidationsmittel"**	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (wie

			Döner, Gyros)
4	Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	**„geschwärzt"**	schwarze Oliven
5	Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E 969	**„mit Süßungsmittel(n)"** Bei Tafelsüßen ergänzt durch den Hinweis: **,,auf Grundlage von" und dem ,,Namen des Süßungsmittels"** Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965-968): **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"** Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962): **„enthält eine Phenylalaninquelle"**	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (wie Joghurt, Erfrischungsgetränke ohne Zucker) brennwertverminderte Lebensmittel brennwertverminderte Lebensmittel wie alkoholfreie Getränke
6	Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	**„mit Phosphat"** Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse: E 901-905, E 914	**„gewachst"**	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
	Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	**Kennzeichnung**	**Beispiele für diese Zutat**
8	Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 650	**,,mit Geschmacksverstärker"**	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (wie Döner, Gyros)

2. Weitere kennzeichnungspflichtige Lebensmittelinhaltsstoffe

	Zutat	Kennzeichnung	Beispiele für diese Zutat
9	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	**„chininhaltig“**	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
10	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l (Ausnahme: Getränke, die auf Kaffee, Tee, bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt)	**„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml**	Energy Drinks
11	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	**„konserviert mit Thiabendazol“**	Zitrusfrüchte

	Zutat	Kennzeichnung	Beispiele für diese Zutat
12	Lebensmittel: -die genetisch veränderten Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen -die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden.	**„genetisch verändert“** oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat) hergestellt“ oder „enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“	Gentechnisch veränderte Pflanzen sind Mais, Soja, Raps, Leinsaaten Beispiele für Erzeugnisse: Speiseöle aus Soja, Raps, Mais oder Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Tofu oder Sojalecithin Beispiele für eine Kennzeichnung: „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl“, oder

			„aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“

Die v. g. Angaben sind gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben. Sie sind wie folgt anzubringen:

1. bei loser Abgabe von Lebensmitteln auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel;
2. bei Abgabe von Lebensmitteln in Umhüllungen auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel oder auf der Umhüllung oder Fertigpackung;
3. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten;
4. bei der Abgabe von Lebensmitteln in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder in Preisverzeichnissen oder, soweit keine solchen ausgelegt sind oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

In den Fällen der Nr. 3 und 4 dürfen die vorgeschriebenen Angaben in Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel - LMIV - (ABl. Nr. L 304 S. 18) in der gültigen Fassung

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) in der gültigen Fassung

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (EU-Zusatzstoff-VO) in der gültigen Fassung

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff - Durchführungsverordnung-LMZDV) vom 2. Juni 2021 (BGBl I, S. 1362) in der gültigen Fassung

Anmerkung:

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren und diese anzuwenden. Für inhaltliche Fehler oder Auslassungen kann keine Haftung übernommen werden.