

1.) Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in nicht vorverpackten Lebensmitteln

Klassenname (Art der Zusatzstoffe) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin) Lebensmittel, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten	„mit Farbstoff“ Zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen „	Lachsersatz, diverse Schnittkäsesorten, Margarine, Butterzubereitungen, Salami
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate, Mayonnaisen, diverse Käse- und Wurstsorten
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Schinken, diverse Wurstsorten
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	diverse Wurstsorten
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Meerrettich
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Senf, Feinkostsalate, Remoulade, Mayonnaise Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlich- machung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen der verpackten Lebensmittel zu prüfen, ob dort die o. g. Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Kennzeichnung	Beispiel
Beschreibung der konkret angebotenen Ware	z.B. belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken/ belegtes Brötchen mit Käse/ Schinkenbrötchen
Zusatzstoffkennzeichnung (falls Zusatzstoffe in den verwendeten Produkten vorhanden sind): Folgende Möglichkeiten der Zusatzstoffkennzeichnung sind vorgesehen:	
➤ Der Zusatzklassenname steht in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung auf oder neben einem Schild an dem Lebensmittel	z.B.: Belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken mit Konservierungsstoff, mit Phosphat, mit Farbstoff
oder	
➤ Die Verkehrsbezeichnung wird mit Fußnoten versehen, die einer bestimmten Zusatzstoffklasse zugeordnet worden sind. Auf einer für die Kundschaft ersichtlichen Legende sind die Ziffern mit den dazugehörigen Zusatzstoffklassen aufgeführt.	z.B.: Belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken 1, 2, 3 Legende: z.B.: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Phosphat 3=mit Farbstoff
oder	
➤ In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Kunden unmittelbar zugänglich ist, werden die verschiedenen Sorten belegter Brötchen aufgeführt (Zusatzstoffliste). Hier sind alle pro Brötchensorte verwendeten Zusatzstoffe (E-Nummer oder Verkehrsbezeichnung) unter Voranstellung des Klassennamens aufzuführen. In Nähe der o. g. Produkte muss ein gut lesbares Schild mit dem Hinweis auf diese Zusatzstoffliste vorhanden sein.	z.B.: Belegtes Brötchen mit Schinken Konservierungsstoff: E200, Stabilisator: E338, Farbstoff: E100 Oder Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Stabilisator: Phosphorsäure, Farbstoff: Kurkumin.

Hinweise:

Eine Liste, in der alle Lebensmittel einzeln aufgeführt sind, mit denen Brötchen belegt werden können, ist nach der Zusatzstoffzulassungsverordnung nicht ausreichend, auch wenn dort alle Zusatzstoffe mit den dazugehörigen Zusatzstoffklassenkennzeichnungen aufgeführt sind. Dem Verbraucher/Der Verbraucherin muss die Möglichkeit gegeben werden auf einen Blick zu erkennen, welche Zusatzstoffe in dem von ihm ausgewählten, belegten Brötchen enthalten sind. Die Angabe der Zutaten muss also eindeutig dem einzelnen Lebensmittel zugeordnet werden.

Eventuelle Zusatzstoffe im Butter- oder Margarineaufstrich sind entsprechend der Zusatzstoffzulassungsverordnung ebenfalls kenntlich zu machen (z.B. „mit Farbstoff“).

2.) Kennzeichnung von allergenen Stoffen im Einzelhandel

Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackter (loser) Ware (zusätzlich zur Zusatzstoffkennzeichnung nach §9 ZZuIVO)

Die 14 zu kennzeichnenden Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in den folgenden Zutaten enthalten (ohne Anspruch auf Vollständigkeit)
A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Mehl, Grieß, Stärke, Weizenprotein, Weizenkleber, Weizeneiweiß, Weizenkeimöl, Weizenmalz
B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Garnelen, Scampis, Krabben
C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eigelb, Eiklar, Vollei
D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fischsuppen, Surimi, Krabbenbrot, Kaviar
E: Erdnüsse und daraus Erzeugnisse	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F: Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojaweiweiß, Sojabohnen
G: Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse	Vollmilch, Butter, Joghurt, Käse
H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	geschälte Nüsse, Mandeln, Marzipan, Pistazien, Krokant, Saucen, Studentenfutter
I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gemüsebrühe, Selleriesalz
J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senfsaat, Gewürzmischung, Wurstwaren
K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesammehl, Backwaren, Panaden, Müsli
L: Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw 10 mg/l, als SO ₂ angeben)	Weine, Kartoffelprodukte, Konfitüren, Trockenobst und Erzeugnisse daraus
M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Brotaufstrich
N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln

ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

Die Pflicht zur Angabe von Allergenen und bestimmten Zutaten gilt nicht nur für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für lose, d.h. nicht vorverpackte angebotene Lebensmittel, sowie für Getränke.

ART UND WEISE DER KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

Welche Lebensmittel (LM)?

- LM, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden
- LM, die auf Wunsch vor Ort verpackt werden
- LM, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden und nicht in Selbstbedienung abgegeben werden (z.B. zusammengestellte Salate)

Wie?

- gut sichtbar, deutlich und leicht lesbar, in deutscher Sprache und
- nicht verwischbare Schrift

Möglichkeiten der Kennzeichnung

- 1.) auf einem Schild auf dem Lebensmittel, oder in der Nähe des Lebensmittels,
- 2.) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte, oder
- 3.) durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationen, die für den Endverbraucher/die Endverbraucherin unmittelbar und leicht zugänglich ist
 - (z.B. Liste / Kladde/Terminal)
 - darauf muss dann bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen werden,oder
- 4.) durch mündliche Auskunft eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe informierten Betriebsangehörigen

hierbei gilt allerdings:

- eine mündliche Weitergabe der Information ist nur durch den Lebensmittelunternehmer/die Lebensmittelunternehmerin, oder den hinreichend informierten Mitarbeitenden möglich
- die Auskunft muss vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erfolgen
- eine schriftliche Dokumentation muss vorliegen und ist dem Verbraucher/der Verbraucherin und der zuständigen Behörde auf Nachfrage vorzulegen
- auch hier: ein Hinweis bei dem Lebensmittel, oder in einem Aushang, dass eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist

Beispiel für eine Allergen-Kennzeichnung:

Allergene Inhaltsstoffe		
	Schinken-Käse-Baguette	Rindergulasch mit Nudeln
enthält:		
Glutenhaltiges Getreide :		
...Weizen	x	x
...Roggen		
...Gerste		
...Hafer		
...Dinkel		
...Kamut oder Hybridstämme davon		
Krebstiere		
Ei		
Fisch		
Erdnuss		
Soja		
Milch	x	
Schalenfrüchte :		
...Mandeln		
...Haselnüsse		
...Walnüsse		
...Cashewnüsse		
...Pecanüsse		
...Paranüsse		
...Pistazien		
...Macadamia- oder Queenslandnüsse		
Sellerie	x	x
Senf	x	
Sesamsamen		
Schwefeldioxid/ Sulfite		
Lupinen		
Weichtiere		

Zusätzliche Hinweise:

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung der Allergene erforderlich ist, empfiehlt es sich in den Zutatenverzeichnissen von vorverpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort Allergene aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. nicht vorverpackten Lebensmitteln, empfiehlt es sich bei dem liefernden Unternehmen schriftliche Informationen über das Vorhandensein von Allergenen einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke.

Weitere Fragen?

Bei der Gestaltung der Zusatzstoff- oder Allergen Kennzeichnung können Sie auf die Beratung der Lebensmittelkontrolleure und Lebensmittelkontrolleurinnen zurückgreifen.

Die Mitarbeitenden stehen Ihnen im Vorfeld für fachliche und rechtliche Auskünfte zur Verfügung.

Links zur weiteren Information zum Thema:

www.zusatzstoffe-online.de

www.transgen.de/home/

www.lebensmittelklarheit.de

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.