



Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln bei loser Abgabe

Dieses Informationsblatt dient der Orientierung über die Anforderungen an die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Allergenen und genetisch veränderten Lebensmittels bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln. Lebensmittelunternehmer*innen tragen die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und sind dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen. Eine fehlende, unzureichende oder inkorrekte Allergen- und/ oder Zusatzstoffekennzeichnung kann mit einem Bußgeld in Höhe von bis zu 50.000,- € geahndet werden.

Für was gilt dieses Informationsblatt?

- Lebensmittel, welche ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden
- Lebensmittel, welche zum Verzehr an Ort und Stelle in Gastronomie oder in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung abgegeben werden
- Lebensmittel, welche in Anwesenheit des Verbrauchers/ der Verbraucherin zur direkten Abgabe verpackt werden
- Lebensmittel, welche im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (d.h. Lebensmittel, die nicht in Selbstbedienung angeboten, aber am Tag oder am Folgetag des Verpackens verkauft werden)

Wer ist zur Kennzeichnung verpflichtet?

- Bäckereien
- Metzgereien
- Fischläden
- Restaurants
- Imbissbetriebe
- Cafés/ Eiscafé
- Kantinen
- Mobile Verkaufsstände, Marktstände
- Partyservice
- etc.

Für Vereins- und Straßenfeste von Organisator*innen ohne regelmäßige unternehmerische Tätigkeiten können Ausnahmen von der Kennzeichnungspflicht bestehen. Bei Fragen hierzu können Sie sich an Ihre zuständige Behörde wenden.

Art und Weise der Kenntlichmachung

Die Angabe von Zusatzstoffen und Allergenen bei loser Abgabe von Lebensmitteln muss in schriftlicher Form (z.B. über gut sichtbare Aushänge, Speisekarten, Preisverzeichnisse oder Allergenmappen) und in deutscher Sprache erfolgen. Sie kann auch in mündlicher Form stattfinden, solange eine schriftliche Dokumentation über verwendete Zusatzstoffe und Allergene angefertigt ist (siehe Anhang I dieses Infoblatts) und auf Nachfragen vorgelegt werden kann. Zudem müssen die Gäste mit einem schriftlichen Hinweis im Lokal über die mündliche Information und die Möglichkeit, Einsichtnahme in die schriftliche Zusatzstoff- und Allergendokumentation nehmen zu können, informiert werden. In Gaststätten/ Imbissbetrieben kann die Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird (siehe Anhang II dieses Infoblatts).

Folgende Zusatzstoffe müssen kenntlich gemacht werden (gemäß §5 Abs. 1 der Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (LMZDV))

Zusatzstoff, Klassenname (E-Nummer)	Kenntlichmachung
<u>Farbstoffe</u> , z.B. Beta-Carotin (E 160a), Riboflavin (E 101)	„mit Farbstoff“
<u>Konservierungsstoffe</u> , z.B. Sorbinsäure (E 200-203), Benzoesäure (E 210-213)	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
<u>Antioxidationsmittel</u> , z.B. Ascorbinsäure (E 300-302), Tocopherole (E 306-309)	„mit Antioxidationsmittel“
<u>Angaben zu Konservierungsstoffen oder Antioxidationsmitteln</u> mit Nitrat/ Nitrit können ersetzt werden	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
<u>Geschmacksverstärker</u> , z.B. Glutamat (E 620-625), Calciumchlorid (E 509)	„mit Geschmacksverstärker“
<u>Stabilisator, Phosphate</u> , (E 338-E 341), (E 450-452)	„mit Phosphat“
<u>Eisensalze</u> (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“
<u>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</u> z.B. Bienenwachs (E 901 - E 904, E 912, E 914)	„gewachst“
<u>Süßstoffe</u> Aspartam (E 951) / Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“
<u>Zuckeraustauschstoffe</u> Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)	„mit Süßungsmittel(n)“
<u>Mehrwertige Alkohole</u> über 10% (E 420, E 421, E 953, E 968)	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

*Bei den Farbstoffen Gelborange S (E 110), Chinolingelb (E 104), Azorubin (E122), Allurarot AC (E129), Tartrazin (E102) und Cochenillerot (E 124) ist folgender Hinweis notwendig: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ unter Angabe der Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe.

Ausnahmen

Die Angaben können entfallen:

- bei Lebensmitteln mit einem Zutatenverzeichnis (z.B. Fertigpackungen)
- bei der Angabe aller Zusatzstoffe mit deren Klassennamen und Bezeichnung oder mit Klassennamen und E-Nummer in einer schriftlichen Aufzeichnung
- wenn Zusatzstoffe über Zutaten in ein Lebensmittel gelangen und dort keine technologische Wirkung mehr ausüben

Folgende Wortlaute bleiben verpflichtend und sind immer zusätzlich in Art und Weise wie die Allergene anzugeben, auch wenn bereits eine Aufzeichnung mit Klassennamen und Zusatzstoff vorhanden ist:

- „mit Süßungsmittel(n)“
- „enthält eine Phenylalaninquelle“
- „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Folgende Allergene müssen kenntlich gemacht werden (gemäß Anhang II der Verordnung (EU) 1169/2022 Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV))

Allergen	zum Beispiel enthalten in (beispielhafte Aufzählung)
Glutenhaltiges Getreide - genau angeben: Weizen (wie Dinkel, Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer Sowie Hybridstämme davon, und daraus hergestellte Erzeugnisse (Ausnahmen: siehe o.g. Verordnung)	Dinkelmehl, Weizenkeime, Paniermehl, Haferflocken, Müsli, Feine Backwaren, Brot, Teigwaren, Pizza
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Garnelen, Scampi, Krabbenmehl, Langusten
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gefrier-Ei, Meringuen, Biskuit, Eierteigwaren
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse (Ausnahmen: siehe o.g. Verordnung)	alle Fischarten, Fischextrakte, Würzpasten, Worcestersoße, Surimi, Fischöl, Kaviar
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnussbutter, -creme, -paste, Flips
Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse (Ausnahmen: siehe o.g. Verordnung)	Sojalecithin, -sprossen, -soße, Tofu, (häufig in vegetarischen/ veganen Gerichten)
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose (Ausnahmen: siehe o.g. Verordnung)	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse, Sahne, Milcheis, -pulver, -eiweiß
Schalenfrüchte - genau angeben: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse (Ausnahmen: siehe o.g. Verordnung)	Marzipan, Nougat, Krokant, Müsli, Walnussöl, Feine Backwaren
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gemüsebrühe, Salatsoßen, Würzmischungen, Waldorfsalat
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (Ausnahmen: siehe o.g. Verordnung)	Senfkörner, Senfsaat, Salatsoßen, Würzmischungen, Wurst
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesammehl, -öl, -paste, Tahina
Schwefeldioxid und Sulphite (> 10mg/kg oder 10mg/l, als insgesamt vorhandenes SO ₂)	Geschwefelte (Trocken-)Früchte, üblicherweise in Meerrettich, Wein, unverarbeitete und gekochte Krebstiere und Kopffüßer
Lupinen sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch, Tirmis, Lopino, Feine Backwaren
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kalmare, Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Weitere Regelungen zur Kennzeichnung

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
Coffein	„coffeinhaltig“	Cola, Energy-Drink
Chinin, Chininsalze	„chininhaltig“	Tonic, Bitterlemon
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (...) hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch verändertem Soja oder Mais

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen. Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis, aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

Wichtiger Hinweis: Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Zusatzstoffzulassungsverordnung (ZZuIV) genannt.

Geschützte geografische Angaben (g.g.A.) und geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützte Markennamen

Diese Angaben dürfen nur verwendet werden, wenn sie auch wirklich zutreffen.

Beispiele:

Die Bezeichnung Feta darf nur für Käse aus Griechenland, der aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt wurde, verwendet werden; auf der Verpackung steht dann Feta.

Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind ebenfalls geschützte Marken- oder Herkunftsnamen. Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Ein selbsthergestelltes Gemisch aus Cola und Orangenlimonade ist noch lange kein Spezi.

Insbesondere bei Wein ist der Schutz von geografischen Angaben weit verbreitet. Bitte erkundigen Sie sich bei ihrem Lieferanten, ob gegebenenfalls ein Schutz für die Weinkennzeichnung besteht.

Auslobung von Bio-Qualität

Wer Speisen und Getränke als Bio-Qualität auslobt, muss beachten, dass der Begriff „Bio“ EU-rechtlich geschützt ist. Wer Bio-Lebensmittel herstellt (oder weiterverarbeitet und als solche bewirbt) muss sich genau an die Vorgaben der EU-Ökoverordnung halten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen durch staatlich zugelassene private Kontrollstellen unterziehen. Damit Sie Speisen rechtmäßig als „Bio“- Produkte bewerben dürfen, müssen mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischem Anbau stammen.

Weitere wichtige Hinweise

1. Weitere Infoblätter finden Sie unter diesem QR-Code:



2. Alle maßgeblichen gemeinschaftlichen und nationalen Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene finden Sie unter:

[BMLEH - Lebensmittel-Hygiene - Rechtsgrundlagen für die Lebensmittelhygiene](#)

3. Weitere Auskünfte bzw. Hilfestellungen finden Sie u.a.

- a) beim Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat, u.a. zur Lebensmittelsicherheit - [BMLEH - Lebensmittelsicherheit](#) - und zur Lebensmittelkennzeichnung - [BMLEH - Lebensmittel-Kennzeichnung](#)
- b) beim Lebensmittelverband Deutschland - [Kennzeichnung: Lebensmittelverband Deutschland](#)
- c) beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) - [BVL - Überblick über die Kennzeichnung von Lebensmitteln](#)

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Leider ist es den Kontrollbehörden aufgrund ihrer umfangreichen, staatlich zugewiesenen Aufgaben in aller Regel nicht möglich, umfassend beratend tätig zu werden.

Eine umfassende Beratung kann von privaten Sachverständigen oder Interessenverbänden wahrgenommen werden. Diese orientiert sich dann am konkreten Einzelfall.

Abteilung für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

Telefon: 06252 15-5977

Fax: 06252 15-5928

E-Mail: vetamt@kreis-bergstrasse.de (bitte im Betreff immer die Gemeinde mit angeben)

Anhang I

Beispiel 1 für die Aufzeichnung von Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen (Hierbei handelt es sich um ein rechtsunverbindliches Muster.)

Produkt	Zusatzstoffe	Allergene																						
		Weizen	Dinkel (Weizen-Art)	Roggen	Gerste	Hafer	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch/ Laktose	Mandeln	Haselnüsse	Cashewnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid/ Sufite	Lupinen	Weichtiere	
Roggenmischbrot		x		x							x													
Vollkornbrötchen		x									x									x				
Lyoner	mit Konservierungsstoff mit Antioxidationsmittel																	x	x					
Bierwurst	mit Nitritpökelsalz mit Phosphat																		x					
Wiener Schnitzel	mit Konservierungsstoff mit Süßungsmittel	x						x				x												
Maultaschen	mit Geschmacksverstärker	x						x										x	x					
Joghurt Dressing												x												

Anhang II

Beispielspeisekarte

(Hierbei handelt es sich um ein rechtsunverbindliches Muster.)

Bezeichnung des Gerichts Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt, sowie ggf. die Zusatzstoffe und Allergene an. Die hier angeführten Beispiele sind unverbindlich.	Menge Bei Getränken muss zudem die Menge angegeben werden.	Preis	Bemerkungen (zur Berücksichtigung auf der Speisekarte)
Vorspeisen			
Griechischer Salat, grüner Salat mit Feta, Oliven, Zwiebeln und Tomaten in Joghurtdressing 3,6,g		6,50€	Feta: geschützte geografische Angabe, die Bezeichnung „Feta“ darf nicht verwendet werden, wenn z.B. Kuhmilch verwendet wurde.
Brokkolicrèmesuppe mit Kräutercroutons 4, a, g		4,50€	
Hühnersuppe mit Nudeln 4, a1, c, i		4,00€	Werden Nudeln verwendet, die Ei enthalten, muss dies entsprechend gekennzeichnet werden.
Bio-Hummus mit Weizenpita-Brot 2, 3, a1, l		7,00€	Zur Bioauslobung siehe oben
Toast Hawaii 7, 8, a1, g		6,00€	Wird kein Hinterschinken verwendet, muss die verwendete Schinkenart angegeben werden (z.B. Vorderschinken, Formvorderschinken).
Sushi – Auswahl (Lachs, Eistich, Gurke, Thunfisch, Surimi (Krebsfleischimitat) mit Wasabi und Gari (Ingwer) 1, 2, 3, 8, 9, 12, b, c, d, l		8,00€	Surimi ist ein Fisch- oder Krebsimitat und muss als solches gekennzeichnet werden.

Hauptspeisen			
Schinken-Pizza 1, 2, 7, a1, g		9,00€	Wird statt Käse ein Pflanzenfettersatz verwendet, ist dies entsprechend zu kennzeichnen
Pizza „Frutti di Mare“ 1, a1, b d		9,50€	
Schweinsbraten mit Kartoffelknödel 5, m		10,90€	
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein) mit Pommes 2, 3, 4, a1, c, g		12,90€	Wird Zitrone dazu gereicht, muss darauf geachtet werden, ob diese gewachst ist.
Spaghetti mit Fischstäbchen in Tomatensoße 2, 4, a1, c		7,90€	
Desserts			
Gemischtes Eis 1, 8, c, g		4,50€	Wird Vanillearoma statt echter Vanille verwendet, muss dies wie folgt angegeben werden: mit Vanillegeschmack. Falls das Eis mit Pflanzenfett hergestellt wurde, muss auch dies angegeben werden.
Crème Brûlée c, g		6,50€	
Nichtalkoholische Getränke			
Cola „coffeinhaltig“ 1, 3,	0,3l	2,50€	
Fanta 1, 2, 3	0,5l	3,50€	
Cola light „coffeinhaltig“ 1, 3, 7, 9			
Mineralwasser	0,3l 0,75l	2,00€ 4,50€	Gemäß § 6 Satz 2 Gaststättengesetz muss mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk angeboten werden. Der Preisvergleich erfolgt hierbei auch auf der Grundlage des hochgerechneten Preises für einen Liter der betreffenden Getränke.
Säfte, Nektare, Fruchtsaftgetränke	0,2l	2,50€	Unterschiedliche Qualitätsstufen nach der Fruchtsaftverordnung oder des deutschen Lebensmittelhandbuchs: Saft: 100% Fruchtgehalt Nektar: Fruchtgehalt zwischen 25% und 50% Fruchtsaftgetränk: Fruchtgehalt zwischen 6% und 30%
Energydrink 1, 8 „erhöhter Koffeingehalt“, „Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“, „mit Taurin“, „chininhaltig“	0,2l (Dose)	3,50€	
Heißgetränke			
Kaffee (schwarz) „coffeinhaltig“	Tasse Kanne	2,00€ 4,00€	
Cappuccino g „coffeinhaltig“	Tasse	2,80€	
Heiße Schokolade g	Tasse	2,00€	„Heiße Schokolade“, „Trinkschokolade“, „Schokoladengetränk“ müssen tatsächlich Schokolade (Kakaopulver) enthalten (Kakaoanteil: mindestens 25 %). Bei Verwendung fettarmes, mageres oder stark entöltes Kakaopulver: entsprechende Kennzeichnung. Getränke auf Basis von gezuckertem Kakaopulver sind „Kakao“. Hierbei besteht der Kakaoanteil unter 25% und / oder dieser ist stark entölt.

Alkoholische Getränke			
<u>Bier</u>			
Helles Bier vom Fass _{a3}	0,5l	4,00€	
Hefeweizen vom Fass _{a1, a3}	0,5l	4,00€	
Radler _{a3, 8}	0,5l	3,80€	
<u>Wein</u>			Bei Wein sollte immer die Farbe, Herkunft, Sorte und Qualitätsstufe angegeben werden. Auch Weine enthalten Allergene, fragen Sie hierzu am besten Ihren Lieferanten.
2019er Weißwein (Marke/ Herkunft), Qualitätswein, lieblich _m	0,2l 0,75l	4,50€ 15,00€	
2018er Rotwein (Marke/ Herkunft), Qualitätswein, herb	0,2l 1l	4,70€ 18,00€	

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 9 = enthält eine Phenylalaninquelle, 10 = gewachst, 11 = mit Nitritpökelsalz, 12 = Tartrazin (mit Farbstoff, kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene

a = glutenhaltiges Getreide [namentlich a1 = Weizen (wie Dinkel oder Khorasan-Weizen), a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme davon sowie Erzeugnisse daraus nennen], b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse [namentlich h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus hergestellte Erzeugnisse nennen], i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulfite, n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse