



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 Lebensmitteln bei unverpackter Abgabe. Der Lebensmittelunternehmer bleibt zu einer umfassenden Prüfung und Beurteilung unter Zugrundelegung der jeweils aktuellen Rechtsvorschriften sowie zur Beachtung der maßgeblichen Leitlinien verpflichtet, woraus sich im Einzelfall weitere Anforderungen ergeben können. Er trägt die Hauptverantwortung für die Herstellung und das Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel und ist dafür verantwortlich, die Einhaltung der erforderlichen Vorgaben sicherzustellen.

Hinweise bzgl. der Sicherstellung einer Guten Herstellungspraxis geben darüber hinaus auch die durch die Wirtschaftsverbände zu erstellenden „Leitlinien für eine Gute Herstellungspraxis“.

Weitere Informationen zu Pflichtangaben auch unter:

www.bmel.de/verpflichtende-kennzeichnung

www.bmel.de/allergenkennzeichnung

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachfolgend genannten Zusatzstoffe (S. 2) aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein. 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 (nach der Nennung der jeweiligen Zutat), oder - wenn nicht vorhanden - aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i.d.R. „aus GVO hergestellt“).

1 Art und Weise der Kenntlichmachung:

Die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei loser Abgabe von Lebensmitteln erfolgt deutlich sichtbar und in leicht lesbarer Schrift auf einem Schild auf oder neben der Ware. Bei der Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe und gentechnisch veränderter Bestandteile muss der in Spalte 2 (nachfolgend aufgeführte Tabelle „Kenntlichmachung“) angegebene Wortlaut verwendet werden. Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, z.B. Nüsse oder Soja, müssen aufgeführt werden. In Gaststätten/ Imbissbetrieben kann die Kenntlichmachung auf Speise- und Getränkekarten in Form von Fußnoten erfolgen, wenn in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen wird (siehe Musterspeisekarte ab S. 3)

In Lebensmitteln vorkommende Allergene sind entsprechend der Verordnung-EU Nr. 1169/2011 zu kennzeichnen. Diese Allergen-Information kann in schriftlicher, elektronischer oder mündlicher Form erfolgen. **Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein.** (z.B. als separate Speisekarte mit allen Informationen) In der Verkaufsstätte muss es einen deutlichen Hinweis, an gut sichtbarer Stelle geben, wie Kunden die Informationen zu Inhaltsstoffen erhalten.

Empfohlen wird ein "Hinweis für Lebensmittelallergiker," auf der ersten Seite der Speisekarte. Bei Abgabe in Buffetform kann mit Aufstellern an geeigneter Stelle

"Hinweis für Lebensmittelallergiker,", gearbeitet werden.

In Verkaufsabteilungen, Metzgereien, Bäckereien und Kantinen/ Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung kann die Kenntlichmachung in Form eines Sammelaushangs oder einer

anderen schriftlichen Aufzeichnung (Mappe) erfolgen, wenn diese für den Verbraucher unmittelbar zugänglich ist. Hierbei muss der Klassenname und Zusatzstoff / E-Nummer angegeben werden (siehe Tabelle Seite 2, Spalte 1). Auf die Aufzeichnung muss deutlich sichtbar hingewiesen werden.

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.

2 Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Klassenname, Zusatzstoff (E-Nummer)	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
<u>Farbstoffe</u> , z.B. Beta-Carotin (E 160a) und Riboflavin (E 101)	„mit Farbstoff“	Fanta, Ginger Ale
<u>Konservierungsstoffe</u> , z.B. Sorbinsäure (E 200-203) und Benzoesäure (E 210-213) Bei ausschließl. Verwendung von E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Backwaren, Käse, Wurst, Feinkostsalaten
<u>Antioxidationsmittel</u> , z.B. Ascorbinsäure (E 300-302) und Tocopherole (E 306-309)	„mit Antioxidationsmittel“	Limonade, Konfitüre, Fetten und Ölen
<u>Geschmacksverstärker</u> , z.B. Glutamat (E 620-625) und Calciumchlorid (E 509)	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse
<u>Stabilisator, Phosphate</u> , (E 338-E 341), (E 450-452)	„mit Phosphat“	Bratwurst, Brühwurst
<u>Eisensalze</u> (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
<u>Stoffe zur Oberflächenbehandlung</u> z.B. Bienenwachs E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen
<u>Süßstoffe</u> Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält Phenylalaninquelle“	Brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Getränke)
<u>Zuckeraustauschstoffe</u> Sorbit (E 420), Xylit (E 967), Süßstoffe wie Cyclamat (E 952) und Saccharin (E 954)	„mit Süßungsmittel(n)“	brennwertgeminderte Lebensmittel /Getränke, Feinkostsalate

3 Musterspeisekarte für die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Bezeichnung	Preis	Bemerkung
<u>Hinweis:</u> Die Bezeichnung des Gerichts gibt den wesentlichen Inhalt sowie die Zusatzstoffe an. Die in dieser Speisekarte genannten Zusatzstoffe müssen nicht in den von Ihnen verwendeten Produkten enthalten sein. Bei Getränken ist zudem noch die Menge anzugeben.		<u>Hinweis:</u> Die Bemerkungen werden nicht in die Speisekarte aufgenommen, sondern dienen nur Ihrer Information
Vorspeisen		
Italienischer Salat mit Schinken _{1,2,4} , Käse ₄ , Eier, Thunfisch	5,00 €	Wenn kein Hinterschinken, dann angeben Vorderschinken, Formvorderschinken
Griechischer Salat mit Kräuterdressing, Fetakäse und schwarzen Oliven ₉ ,	6,50 €	Feta ist weißer Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch und eine geschützte Ursprungsbezeichnung (Griechenland)
Broccolicremesuppe ₂ mit Räucherlachsstreifen ₁	1,90 €	Es muss sich um echten Lachs handeln, sonst muss die Bezeichnung Lachersatz angegeben werden.
Warme Speisen		
Pizza „Werra“ mit Formfleischvorderschinken _{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst _{1,4} , Käse ₄ ,	6,50 €	Pizzakäse bzw. Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett ist kein Käse
„Schnitzel Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Salat _{2,3}	8,50 €	Wird die Tierart nicht angegeben, muss es sich um Kalbfleisch handeln
„Cordon Bleu“ _{1,2,3,4,5} mit Rösti ₂ und Salat _{2,3}	11,50 €	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben
Chinapfanne ₃ „Peking“ Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce _{2,4} Reis	7,50 €	
Gegrilltes Kalbfleisch (fein zerkleinert) vom Drehspieß _{1,2,5} mit Zaziki, Pommes Frites und Salat ₁	6,00 €	Ist kein Döner (Informationsblatt Döner beachten)
Dessert		
Mouse au Chocolate (Diabetiker geeignet) _{6,10}	3,50 €	Die Verwendung von Haushaltszucker wäre gesundheitsschädlich
Alkoholfreie Getränke		
Cola _{4,7}	0,3 l	1,90 €
Cola light _{4,7,10}	0,3 l	1,90 €
Apfelsaft	0,2 l	1,60 €
Mineralwasser	0,25 l	1,50 €

Fußnote:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle

4 Weitere Regelungen

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

5 Kenntlichmachung von Allergenen

	glutenhaltiges Getreide	Milch	Eier	Fisch	Krebstiere	Soja	Erdnuss	Schalenfrüchte	Sesam	Sellerie	Senf	Lupine	Weichtiere	Schwefeldioxid und Sulfite
Ital. Salat mit Ei, Käse und Thunfisch		x	x	x							x			
Tomatensuppe	W									x				
Paniertes Schnitzel vom Schwein	W	x	x											
Pizza Thunfisch	x			x										
Schafskäse überbacken		x												
Döner	x	x	x			x				x				
Gebratene Nudeln „asiatischer Art“			x			x	x		x	x				
Bel. Brötchen Schinken	x													
Bel. Brötchen Käse	x	x												
Wasserbrötchen	W													
Bauernbrot	W/R													
Rosinenbrot	W	x	x			o								
Muffin/ Schoko	W	x	x			o	x							
Käsekuchen	W	x	x											
Milchspeiseeis Nuss		x	x				x	x						
Creme Caramel		x	x											

Fußnote:

X= enthalten, o= kann Spuren enthalten

glutenhaltiges Getreide: Weizen (W), Roggen (R), Gerste (G), Hafer (H), Dinkel (D) oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.