

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## **Merkblatt**

### **Angabe von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln bei loser Abgabe in Bäckereien und Konditoreien**

#### **Anwendung**

Seit Dezember 2014 bei jeglicher Abgabe loser Ware, außer bei gelegentlicher Abgabe durch Privatpersonen oder Vereine (Kuchenbasar, Straßenfeste etc.)

#### **Allgemeine Anforderungen**

- Die Pflicht zur Angabe von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten gilt nicht nur für verpackte Lebensmittel, sondern auch für lose abgegebene Lebensmittel.
- Die Notwendigkeit ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln.
  - bei verpackten Lebensmitteln: (wenn diese weiterverarbeitet werden) Zusatzstoffe und Allergene sind aus dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen (Allergene sind fett gedruckt)
  - bei lose bezogenen Lebensmitteln: für die Weiterverarbeitung muss die Information vom Lieferanten eingeholt werden (sollte über Begleitzettel/ Dokumente erfolgen)
  - bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen oder allergenhaltigen Zutaten: die Zusatzstoffe müssen den Vorgaben der Zusatzstoffverkehrsverordnung und der Verordnung (EG) Nr. 231/2012 (Spezifikationen für Zusatzstoffe) entsprechen, Allergene sind zu kennzeichnen

#### **Art und Weise der Kenntlichmachung**

- **Wie:**
  - gut sichtbar, leicht lesbar, nicht verwischbare Schrift, in deutscher Sprache
- **Wo:**
  - bei loser Abgabe / in Umhüllung zur alsbaldigen Abgabe (innerhalb von 24 Stunden) auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung, z.B. Preisschild)
  - Die Angaben können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Liste / Mappe) gemacht werden, dann müssen jedoch alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels aufgeführt werden. Auf diese Liste / Mappe ist in geeigneter Weise hinzuweisen (z.B. in gut sichtbaren

Kundenhinweis) und die Kunden müssen ohne nachzufragen Zugriff auf diese Aufzeichnungen haben

- Süßungsmittel sind immer zusammen mit der Verkehrsbezeichnung (z.B. Schild an der Ware) anzugeben „mit (einer Zuckerart und) Süßungsmittel/n“ (je nachdem was zutreffend ist)  
Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Hier kann die Angabe auch in Fußnoten erfolgen.
- Angaben über Allergene (siehe Anlage 1 des Merkblattes) müssen schriftlich zu jeder Ware vorhanden sein! Wenn die Information nicht am Schild an der Ware steht, muss auf einem gut sichtbaren Aushang auf den Fundort oder die mögliche mündliche Auskunft (auf Grundlage einer leicht einsehbaren schriftlichen Aufzeichnung) hingewiesen werden
- Für die Kennzeichnung von Fertigpackungen wird auf das gesonderte Merkblatt verwiesen

• **Was:**

Der in der nachfolgend aufgeführten Tabelle in Spalte 2 (Angaben) aufgeführte Wortlaut muss angegeben werden.

Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)	Angaben (dieser Wortlaut in den Anführungszeichen muss verwendet werden)	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*
<p><b><u>Farbstoffe</u></b> (E 100 – E 180) z.B. <i>Beta-Carotin, Riboflavin</i></p> <p><b><u>Azofarbstoffe</u></b> (E 102 Tartrazin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Cochenillerot A, E 129 Allurarot AC)</p>	<p>„mit Farbstoff“</p> <p><b>!!! direkt an der Ware !!!</b> „Bezeichnung oder E- Nummer des Farbstoffes“: <b>Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“</b></p>	<p>Back- und Grundmischungen für feine Backwaren, für Füllmassen und sonstige Cremes, Dekorkirschen, Tortenguss, Desserts, Speiseeis, Süßwaren, feine Backwaren, Erfrischungsgetränke</p>
<p><b><u>Konservierungsstoffe</u></b> (E 200 – 219, E 230 – 235, E 280 – 285) z. B. Benzoesäure</p> <p>Bei ausschließlicher Verwendung von: E 249, E 250, E 251, E 252 oder einem Gemisch</p>	<p>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“<sup>1)</sup></p> <p><u>auch zulässig:</u> „mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</p>	<p>Margarine, Käse, Wurst, Schinken, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Toastbrotbackmittel, Sauerkirschen, Mayonnaise</p> <p>Fleischerzeugnisse (Salami, Bierschinken, ...)</p>

<p><b><u>Geschmacksverstärker</u></b> (E 620 - 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate</p>	<p>„mit <b>Geschmacksverstärker</b>“</p>	<p>Aromazubereitungen, Fertigfüllungen, Kochschinken</p>
<p><b><u>Antioxidationsmittel</u></b> (u. a. E 300 – 304, E 310 – 312) z. B. Ascorbinsäure</p>	<p>„mit <b>Antioxidationsmittel</b>“</p>	<p>Fertigfüllungen, verarbeitete Nüsse, Schinken</p>
<p><b><u>Schwefeldioxid/ Sulfite</u></b> (E 220 – 228)  Ab <b>10 mg/ kg</b> Endprodukt!</p>	<p>„geschwefelt“</p>	<p>Obst (z.B. zerkleinerte Äpfel für Füllungen und Auflagen), Trocken- früchte, Trockenobst (Rosinen), Meerrettich</p>
<p><b>Stabilisator: Phosphate</b> (E 338 - 341, E 450 – 452) z. B. Natriumphosphat</p>	<p>„mit <b>Phosphat</b>“ Kenntlichmachung nur bei Fleischerzeugnissen!</p>	<p>Brühwürste, Kochschinken</p>
<p><b><u>Süßstoffe</u></b> (u. a. E 420, E 950 – 952, E 965 – 968) z. B. Aspartam, Sorbit</p>	<p>„mit <b>Süßungsmittel(n)</b>“  bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: <b>„enthält eine Phenyl- alaninquelle“</b>  Bei einem Gehalt von <u>E 420, E421, E 953, E 965- 967 von mehr als 100 g/ kg</u> <u>bzw. g/l</u> zusätzlich: <b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b></p>	<p>Süß-Sauer Konserven, Senf, Feinkostsalate, Diät-/Light- Lebensmittel (Cola, Joghurt)  Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als Stabilisator verwendet, erfolgt keine Angabe.</p>
<p><b><u>Eisensalze</u></b> (E 579, E 585)</p>	<p>„geschwärzt“</p>	<p>schwarze Oliven</p>
<p><b><u>Überzugsmittel/ Oberflächenbehandlung</u></b> (E 901 – 904, E 912, E 914) z. B. Bienenwachs, Schellack</p>	<p>„gewachst“</p>	<p>Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen</p>
<p><b>Angabe weiterer Zutaten:</b></p>		
<p><b>Kakaohaltige Fettglasur</b></p>	<p>„mit <b>kakaohaltiger Fettglasur</b>“</p>	<p>Mohrenkopf, Nussecken, ...</p>
<p><b>Coffein</b></p>	<p>„<b>coffeinhaltig</b>“</p>	<p>Alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke, <u>nicht bei</u> Kaffee oder Tee</p>
<p><b>Chinin, Chininsalze</b></p>	<p>„<b>chininhaltig</b>“</p>	<p>Bitter-Lemon</p>

<b>Gentechnisch veränderte Bestandteile</b> aus z. B. Mais oder Soja	„genetisch verändert“ oder „aus gentechnisch verändertem (...) hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch verändertem Soja, Mais
<b>Allergenkennzeichnung:</b>		
Als Zutat oder Bestandteil einer Zutat <b>enthaltene Allergene</b> laut Anhang II der VO (EG) Nr. 1169/2011	„enthält ...“	Allergene siehe Anlage 1 dieses Merkblattes

\* Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft.

Die in der Tabelle geforderten Angaben können außer bei Süßungsmitteln entfallen, wenn diese Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind und in diesem Lebensmittel keine Wirkung (z.B. Konservierung) mehr ausüben.

## Empfehlung

- Angabe von Zusatzstoffen direkt auf dem Schild an der Ware (da dort nur wenige Zusatzstoffgruppen angegeben werden müssen)
- Angabe der Allergene in Form einer Tabelle zum Ankreuzen (Hinweis ist erforderlich! z.B. „Für Informationen über enthaltene Allergene schauen Sie bitte in die ausliegende Liste / fragen Sie unser Personal“)
- 

Produkt	Weizen	Roggen	Ei	Soja	Milch	Mandeln	Haselnuss	Sesam	...
<b>Sesambrötchen</b>	x	x						x	
<b>Bienenstich</b>	x		x		x	x			
...									

*Eine gebrauchsfertige Liste erhalten Sie von Ihrer Innung oder von uns*

## Beispiele

### Gedeckter Apfelkuchen:

Der Kuchen wurde mit Backpulver (Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Weinsäure) und dem Farbstoff Bixin, die Füllung mit Citronensäure und dem Verdickungsmittel Carrageen hergestellt, die verwendeten Äpfel enthalten Schwefeldioxid.

**Schild an der Ware:**

**GEDECKTER APFELKUCHEN**  
mit Farbstoff, geschwefelt  
enthält Weizen, Ei, Milch und Sulphite \*

**ODER**

**Aushang/Mitteilung:**

„Die eingesetzten Zusatzstoffe und enthaltene Allergene sind dem Hefter auf der Theke zu entnehmen“ (neben der Ware oder an Theke)

+ im Hefter: Gedeckter Apfelkuchen

**Zusatzstoffe:** Backpulver (Backtriebmittel E 500, E334), Farbstoff E 160 b, Säuerungsmittel E 330, Verdickungsmittel E 407, Konservierungsstoff E 219

**Allergene:** enthält Weizen, Ei, Milch, Sulphite

### Belegte Brötchen (mit Schinken):

Das Sesambrotchen wurde mit dem Emulgator E 472 e, der verwendete Hinterschinken laut Zutatenverzeichnis unter Mitverwendung der Zusatzstoffe „Geschmackverstärker: Natriumglutamat“, „Antioxidationsmittel: Natriumascorbat“ und dem „Konservierungsstoff: Nitritpökelsalz“ hergestellt. Bestrichen ist es mit Senf

**Schild an der Ware:**

**BELEGTE BRÖTCHEN MIT SCHINKEN**  
mit Geschmacksverstärker, mit Antioxidationsmittel, mit Nitritpökelsalz  
enthält Weizen, Roggen, Sesam und Senf \*

**ODER**

**Aushang/Mitteilung:**

„Die eingesetzten Zusatzstoffe und enthaltene Allergene sind dem Hefter auf der Theke zu entnehmen“ (neben der Ware oder an Theke)

+ im Hefter: Belegte Brötchen (mit Schinken)

**Zusatzstoffe:** Emulgator E 472e, Geschmacksverstärker E 621, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff E 250), Antioxidationsmittel E 301

**Allergene:** enthält Weizen, Roggen, Sesam, Senf

### Schaumvögel:

Diese werden aus Eiweiß, Salz, Zucker und dem Farbstoff Azorubin (E122) hergestellt

**Schild an der Ware:**

**SCHAUMVÖGEL**  
mit Farbstoff E 122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen  
enthält Ei \*

**ODER**

**Aushang/Mitteilung:**

„Die eingesetzten Zusatzstoffe und enthaltene Allergene sind dem Hefter auf der Theke zu entnehmen“ (neben der Ware oder an Theke)

+ Schild an der Ware: **SCHAUMVÖGEL**

Mit Farbstoff E 122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

+ im Hefter: Schaumvögel

**Zusatzstoff:** Farbstoff E 122

**Allergen:** enthält Ei

\* eine kombinierte Variante (Zusatzstoffe am Schild, Allergene in gesonderter Liste) ist möglich

## Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen für Zusatzstoffe
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung genetisch veränderter Organismen und daraus hergestellter Produkte

Die gesetzlichen Grundlagen sind auch unter folgenden Links zu finden:

- **Zugang zum EU-Recht:** <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>
- **Bundesministerium für Justiz:** <http://www.gesetze-im-internet.de/>

## Hinweis

Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen darüber, welche Zusatzstoffe für welche Lebensmittel zugelassen sind.

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden. Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde

**Landratsamt Bautzen**  
**Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt**  
**Bahnhofstraße 7**  
**02625 Bautzen**  
**Tel.: 03591 / 5251 39001**  
**Email: [lueva@lra-bautzen.de](mailto:lueva@lra-bautzen.de)**

zur Verfügung.

## ANHANG II VO (EU) Nr. 1169/2011

### Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
  - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose;
  - b) Maltodextrine auf Weizenbasis;
  - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
  - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
  - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht);
  - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - c) aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
  - a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.