

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## **Merkblatt**

### **Angabe von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**

#### **Anwendung**

Seit Dezember 2014 (in der Form) 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
  - 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 auf einem Schild, welches auf oder neben dem Lebensmittel anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung, z.B. Preisschild)
  - Die Angaben zu Zusatzstoffen können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z.B. Hefter/ Liste) gemacht werden, die jedoch alle verwendeten Zusatzstoffe des jeweiligen Lebensmittels aufführen muss. Auf diesen Hefter/ Liste ist in geeigneter Weise hinzuweisen, z.B. allgemeiner Kundenhinweis.

- 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.
- Allergene (siehe Anlage 1 des Merkblattes) müssen schriftlich einsehbar sein (wenn nicht direkt einsehbar, dann schriftlicher Hinweis auf die mögliche Auskunft)

- in Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten<sup>1)</sup>
- bei Abgabe im Versandhandel (z.B. Pizzaservice) auch in den Angebotslisten<sup>1)</sup>
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten, in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang (z.B. Entwurf) oder einer schriftlichen Mitteilung<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> Angaben in Fußnoten möglich, Allergene können in gesonderter Liste / Karte aufgeführt sein (siehe unten)

• **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. Beta-Carotin, Riboflavin</p> <p><b><u>Azofarbstoffe</u></b> (E 102 Tartrazin, E104 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>Alkoholfreie Getränke (Cola, Fanta) Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Erfrischungsgetränke, Süßwaren</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, Lachsersatz, (Essiggurken, Oliven, Rote Beete)</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>Gewürzmischungen, Würzmittel, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Fleischerzeugnisse</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>Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken</p>
<p><b><u>Schwefeldioxid/ Sulfite</u></b> (E 220 – 228) Ab <b>10 mg/ kg</b> Endprodukt!</p>	<p>„<b>geschwefelt</b>“</p>	<p>Trockenobst (Rosinen), Wein, Kartoffelerzeugnisse (Kloßteig, geschälte Kartoffeln), Meerrettich</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 Phenylalaninquelle</b>“  Bei einem Gehalt von <u>E 420, E421, E 953, E 965-967 von mehr als 100 g/ kg bzw. g/l</u> zusätzlich: „<b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b>“</p>	<p>Süß-sauer Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, Diät-/Light-Lebensmittel (Cola, Joghurt)  Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als <u>Stabilisator</u> verwendet, erfolgt keine Angabe.</p>
<p><b><u>Eisensalze</u></b> (E 579, E 585)</p>	<p>„<b>geschwärzt</b>“</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>„<b>gewachst</b>“</p>	<p>Zitrusfrüchte, Äpfel, Birnen, Melonen</p>
<p><u>Stabilisator</u>: <b>Phosphate</b> (E 338 - 341, E 450 – 452) z. B. <i>Natriumphosphat</i></p>	<p>„mit <b>Phosphat</b>“  Kenntlichmachung nur bei Fleischerzeugnissen!</p>	<p>Brühwürste, Kochschinken</p>

<b>Angabe weiterer Zutaten:</b>		
<b>Coffein</b>	„coffeinhaltig“	Alkoholfreie coffeinhaltige Erfrischungsgetränke, <u>kein</u> Kaffee oder Tee
<b>Chinin, Chininsalze</b>	„chininhaltig“	Bitter-Lemon
<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 (Glutenhaltige Getreide <u>mit Namen</u> , Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Schalenfrüchte <u>mit Namen</u> , Sesam, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere)

\* 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.

### Praktische Umsetzung

Zusatzstoffe müssen in Speisekarten und auf Angebotstafeln als Fußnoten stehen (siehe Anlage 2)

Möglichkeiten der Umsetzung der **Allergenkennzeichnung**:

- Fußnoten in Speisekarten / auf Angebotstafeln (siehe Anlage 2)
- Liste am Ende der Speisekarte / als Aushang (nach Speisekomponenten oder Allergen getrennt)
- Hinweis in der Speisekarte, dass die Information beim Personal vorliegt (dann muss die schriftliche Dokumentation leicht zugänglich und eine Auskunft unverzüglich möglich sein)

Geeignet als Liste in der Karte oder als Aufzeichnung ist zum Beispiel eine Liste zum Kreuzen:

<i>enthält...</i>	Weizen	Roggen	Krebs-tiere	Eier	Fisch	Erd-nüsse	Soja	Milch	Hasel-nuss	Wal-nuss	Sellerie	...
<i>Produkt</i>												
Nudelsuppe	X			X							X	
Fischsuppe			X		X			X			X	
...												

Möglich ist aber auch eine gesonderte „Allergikerspeisekarte“

## Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV)
- Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerKV)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung (VorILMIEV)
- Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über 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.

## Anlage 1 zum Merkblatt für Hersteller – Allergene ANHANG II VO (EU) Nr. 1169/2011

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

1. Glutenthaltiges 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.

## Anlage 2 - Beispielspeisekarte

### Speisen- und Getränkekarte

#### Speisen

Nudelsuppe<sup>5,A1,C</sup>

Gemischter Salat mit Oliven<sup>10</sup>, Schinken<sup>1,3,5</sup> und Ei<sup>(C)</sup>

Räucherlachs<sup>D</sup> auf Toast<sup>A1,A2,G</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>9,G,L</sup>

Wiener Würstchen<sup>3,4</sup> mit Kartoffelsalat<sup>1,2,7,G,J</sup>

Schnitzel<sup>A1,C</sup> mit Pommes frites<sup>5,6</sup> und Mayonnaise<sup>2,C</sup>

Pizza<sup>A1</sup> mit Salami<sup>3,4</sup> und Käse<sup>1,G</sup>

Rote Grütze<sup>1,7,8</sup> mit Vanillesoße<sup>1,G</sup>

Gemischtes Eis<sup>1,G</sup> mit karamellisierten Nüssen<sup>H1,H2,H3</sup>

#### Getränke

Fanta<sup>1,6</sup>

Cola light<sup>1,7,8,11</sup>

Pils<sup>A3</sup>

Radler<sup>7,8,A3</sup>

Weißwein<sup>L</sup>

Cuba Libre (Rum, Cola<sup>1,11</sup> und Limetten)

Pfefferminzschnaps<sup>1</sup>

#### **Zusatzstoffe / andere Inhaltsstoffe:**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Nitritpökelsalz
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Geschmacksverstärker
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Süßungsmittel(n)
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 geschwefelt
- 10 geschwärzt
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 gentechnisch verändert

#### **Allergene:**

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- B enthält Krebstiere
- C enthält Ei / Eibestandteile
- D enthält Fisch / Fischerzeugnisse
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch / Milchbestandteile
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- I enthält Sellerie
- J enthält Senf
- K enthält Sesam
- L enthält Schwefeldioxid / Sulphite
- M enthält Lupinen
- N enthält Weichtiere

Die Angabe der Allergene ist bei deutlichem Hinweis in jeder Speisekarte auch in einer gesonderten Karte oder Liste möglich.

(Änderungen von Gesetz und Auslegung sind jedoch möglich)

Die Angabe der Zusatzstoffe mit Fußnoten ist Pflicht.