

Lebensmittelüberwachungs- und Veterinäramt

## Merkblatt

### Bezeichnung von Speiseeis und die Angabe von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten bei der losen Abgabe

#### Anwendung:

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

#### Bezeichnung von Speiseeis

eine der acht Sortenbezeichnungen muss gewählt werden:

- **Cremeeis** → mind. 50 % Milch und 270g Vollei bzw. 90 g Eigelb pro Liter Milch, kein Wasser
- **Sahneeis** → mind. 18 % Milchfett aus dem verwendeten Sahneerzeugnis
- **Milcheis** → mind. 70 % Vollmilch; bei mind. 70 % Joghurt etc. ist „Joghurteis“ zulässig
- **Eiscreme** → mind. 10 % Milchfett
- **Fruchteis** → mind. 20 % Frucht, bei stark sauren Früchten mind. 10 %
- **Fruchteiscreme** → mind. 8 % Milchfett und deutlich wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
- **(Frucht-)Sorbet** → mind. 25 % Frucht, bei stark sauren Früchten mind. 15 %, keine Milch etc.
- **Wassereis** → unter 3 % Fett und mind. 12 % Trockenmassegehalt

oder es muss eine beschreibende Bezeichnung gewählt werden:

- **Verwendung von Aromen** → „Eis mit ...-Geschmack“ (z.B. Vanille- / Erdbeergeschmack)
- **Verwendung pflanzlicher Fette** → z.B. „Schokoladeneis“

→ **Achtung: Softeis ist keine Eissorte, sondern beschreibt die Konsistenz/Sortenbezeichnung ist noch erforderlich**

#### Angabe von Zusatzstoffen und Allergenen - 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 oder direkt eingesetzt 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 Angaben

- **Wie:**
  - gut sichtbar, leicht lesbar, nicht verwischbare Schrift, in deutscher Sprache
  - komplette Bezeichnung in gleicher Schriftgröße
- **Wo:**
  - Bezeichnung direkt an einem Schild an der Ware ODER Geschmacksangabe auf dem Thekenschild und vollständige Bezeichnung an einem Aushang  
!!! Bei Abgabe vor Ort muss auch in der Speisekarte die vollständige Bezeichnung stehen !!!
  - Zusatzstoffe und Allergene 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 Angabe von Zusatzstoffen kann 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 Speisekarten. 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
  - Zur Kenntlichmachung in Speisekarten und zur Kennzeichnung von Fertigpackungen siehe gesonderte Merkblätter

- **Was:**

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

<b>Art der Zusatzstoffe (E-Nummer)</b>	<b>Angaben (dieser Wortlaut in den Anführungszeichen muss verwendet werden)</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können*</b>
<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><b><u>färbende Lebensmittel</u></b> rote Beete Extrakt, ...</p>	<p>„mit Farbstoff“</p> <p><b>!!! direkt an der Ware !!!</b> „Bezeichnung / E-Nummer“: <b>Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“</b></p> <p>„mit färbenden Lebensmitteln“</p>	<p>Verschiedenste Eissorten, Dekorkirschen, Erfrischungsgetränke</p>
<p><b><u>Konservierungsstoffe</u></b> (E 200 – 219, E 230 – 235, E 280 – 285) z. B. Benzoesäure</p>	<p>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</p>	<p>Dosenfrüchte, Dessertsaucen</p>
<p><b><u>Geschmacksverstärker</u></b> (E 620 - 635) z.B. Glutaminsäure, Glutamate</p>	<p>„mit Geschmacksverstärker“</p>	<p>Aromazubereitungen, Fertigfüllungen</p>
<p><b><u>Antioxidationsmittel</u></b> (u. a. E 300 – 304, E 310 – 312) z. B. Ascorbinsäure</p>	<p>„mit Antioxidationsmittel“</p>	<p>Fertigsaucen, verarbeitete Nüsse</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), Trockenfrüchte, Trockenobst (Rosinen)</p>
<p><b><u>Süßstoffe</u></b> (u. a. E 420, E 950 – 952, E 965 – 968) z. B. Aspartam, Sorbit</p>	<p>„mit Süßungsmittel(n)“ DIREKT AM THEKENSCHILD</p> <p>bei <u>Aspartam (E 951)</u> zusätzlich: „enthält eine Phenyl- alaninquelle“</p>	<p>Diät-/Light-Lebensmittel (Cola, Joghurt)</p> <p>Wird <u>Sorbit (E 420)</u> als Stabilisator verwendet, erfolgt keine Angabe.</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>

<b>Angabe weiterer Zutaten:</b>		
<b>Kakaohaltige Fettglasur</b>	„mit kakaohaltiger Fettglasur“	After-Eight-Eis, ...
<b>Chinin, Chininsalze</b>	„chininhaltig“	Bitter-Lemon
<b>Allergenkeennlichmachung (NEU ab Dezember 2014):</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 mit Namen, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte mit Namen, Senf, Sellerie, 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.

## Beispiele

(Varianten kombinierbar, Angabe in Listen zum Kreuzen möglich)

### Fruchteiscreme Erdbeer:

Eingedickte Milch, 26 % Erdbeerpüree, Wasser, Glucosesirup, Molkenerzeugnis, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, natürliche Aromen, Farbstoff: beta-Carotin

#### Schild an der Ware:

<p><b>Fruchteiscreme Erdbeer</b> mit Farbstoff enthält Milch</p>
--

*Allergenauskunft auch durch Personal mit Hinweis darauf möglich*

#### ODER

#### Aushang/Mitteilung:

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

+ im Aushang / Hefter: Fruchteiscreme Erdbeer

**Zusatzstoffe:** Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, natürliche Aromen, Farbstoff: beta-Carotin

**Allergene:** enthält Milch

*auf dem Thekenschild kann dann auch einfach nur „Erdbeer“ stehen*

### Softeis Blue Gum mit bunten Streuseln

Zutaten Softeispulver für Magermilcheis Blue Gum: Zucker, Dextrose, Glucosesirup, 10,9 % Magermilchpulver, Vollmilchpulver, Stabilisatoren: E 412, E 410; Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma, Jodsalz, Farbstoff Indigotin I.

Zutaten Bunte Streusel: Zucker, Weizenstärke, Maisstärke, Glucosesirup, Farbstoffe E101, E122, E131, E132, E160a, E172, Palmöl, Überzugsmittel: Bienenwachs.

#### Schild an der Ware:

<p><b>Softeis Magermilcheis Blue Gum mit Bunten Streuseln</b> mit Farbstoffen mit Farbstoff E 122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen enthält Weizen und Milch</p>
---

*Allergenauskunft auch durch Personal mit Hinweis darauf möglich*

#### 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: **Softeis Blue Gum mit Bunten Streuseln**

<p>Mit Farbstoff E 122: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</p>
---

+ im Aushang /Hefter: Softeis Magermilcheis Blue Gum

**Zusatzstoff:** Farbstoff Indigotin, Stabilisatoren: E 412, E 410; Säuerungsmittel Zitronensäure

**Allergen:** enthält Milch

Bunte Streusel

**Zusatzstoff:** Farbstoffe E101, E122, E131, E132, E160a, E172; Überzugsmittel: Bienenwachs.

**Allergen:** enthält Weizen

## 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“)

Beispiel für Allergenliste:

<i>enthält...</i>	Weizen	Soja	Milch	Walnuss	Mandel	Haselnuss	Sesam	...
<i>Produkt</i>								
Fruchteis Erdbeer			x					
Milcheis mit Nüssen		x	x	x	x	x		
Softeis Blue Gum			x					
Bunte Streusel	x		x					
....								

## Allgemeine Gesetzliche Grundlagen (Auszug)

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EG) Nr. 231/2012 Spezifikationen für Zusatzstoffe
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)
- Zusatzstoff-Verkehrsverordnung (ZVerkV)
- 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.