



## Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen bei der Abgabe loser Ware

Lebensmittel sind gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169 / 2011, der Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung, der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung und ggf. weiterer spezieller Vorgaben rechtskonform zu kennzeichnen.

Unter „lose abgegebener Ware“ sind nicht verpackte Lebensmittel zu verstehen. Das sind Lebensmittel, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden; auf Wunsch des Endverbrauchers oder des Anbieters von Gemeinschaftsverpflegung am Verkaufsort verpackt werden oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf verpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Bei nicht verpackten Lebensmitteln in Restaurants, Imbisseinrichtungen, Bäckereien, Fleischereien, in der Gemeinschaftsverpflegung oder auf dem Wochenmarkt müssen Informationen über Zusatzstoffe und Allergene vor dem Kaufabschluss bzw. vor der Abgabe des Lebensmittels gut sichtbar bzw. für den Verbraucher zugänglich, deutlich und gut lesbar sein. Die Zuordenbarkeit der kennzeichnungspflichtigen Angaben zu den jeweiligen Lebensmitteln ist zu gewährleisten. Nur anhand der Bezeichnung des Lebensmittels kann der Käufer feststellen, welche Zusatzstoffe und Allergene zu welchem Lebensmittel gehören.

Die **Kennzeichnung** der **Zusatzstoffe** und **Allergene** kann an verschiedenen Stellen erfolgen:

- auf einem Schild an oder in der Nähe des Lebensmittels (praktikabel in Bäckereien, Fleischereien, auf Wochenmärkten)
- auf Speisen- oder Getränkekarten, im Preisverzeichnis oder auf einer Angebotstafel (auch als Fußnoten möglich),
- in einem Aushang in der Verkaufsstätte,
- in einer schriftlichen Aufzeichnung (z. B. Produktmappe, Zusatzstoffliste)

Es muss deutlich auf die entsprechende Informationsmöglichkeit hingewiesen werden, z. B. durch ein Schild im Verkaufsraum oder einen Hinweis in der Speisekarte bzw. auf der Angebotstafel.

### Spezielle Vorgaben für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Wird zur Kennzeichnung ein Schild an der Ware gewählt oder erfolgt die Angabe in Gaststätten in der Speisekarte, müssen alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe, die in § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung aufgeführt sind, mit ihren Klassennamen und Behandlungsverfahren deklariert werden:

- **Farbstoffe** E 100 – E 180 in o. auf einem Lebensmittel → „mit Farbstoff“
- **Geschmacksverstärker** E 620 - E635 → „mit Geschmacksverstärker“
- **Konservierungsstoffe** E 200 – E 219, E 230-E 235  
E 239, E 280-E 285, E 1105 → „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“
- **Nitrat und/oder Nitritpökelsalz**  
E 249-E 252 → „mit Nitrat“ und / oder  
→ „mit Nitritpökelsalz“
- **Antioxidationsmittel** E 310 – E 321 → "mit Antioxidationsmittel"
- **Eisensalze** (-glukonat oder - lactat) E 579, E 585 → „geschwärzt“
- **Stoffe zur Oberflächenbehandlung** E 445, E 471,  
E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914 → „gewachst“ (nur bei frischem Obst  
und Gemüse)
- **Phosphate** E 338-E 341, E 343 und E 450-E 452 → "mit Phosphat" (nur bei  
Verwendung in Fleischerzeugnissen)
- **Süßungsmittel** (Zuckeraustauschstoffe  
und / oder Süßstoffe) E 950-E 952, E 954, E 957,  
E 959, → "mit Süßungsmittel(n)" in  
Verbindung mit der Bezeichnung  
des Lebensmittels

Die Zusatzstoffe müssen nicht einzeln benannt werden – die Angabe des Klassennamens genügt, auf bestimmte Substanzen ist jedoch mit festgelegten Formulierungen hinzuweisen. So ist die Kennzeichnung „Süßungsmittel“, die Sonderregelung für Aspartam sowie die Angabe der Azo-Farbstoffe mit Bezeichnung oder E-Nummer und der formal vorgeschriebene Warnhinweis in jedem Fall auf dem Schild auf oder neben der Ware vorzunehmen.

- <i>Süßungsmittel</i> (Zuckeraustauschstoffe und / oder Süßstoffe)	→ „mit Süßungsmittel(n)“ <u>in Verbindung mit</u> der Bezeichnung des Lebensmittels
- <i>Farbstoffe</i> E 102 (Tartrazin), E 104 (Chinolingelb), E 110 (Gelborange S), E 122 (Azorubin), E 124 (Cochenillerot A), E 129 (Allurarot AC)	→ Warnhinweis: "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"
- <i>Aspartam</i>	→ Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“
- bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten, <i>mehrwertigen Alkoholen</i> (E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968)	→ Hinweis „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Entscheidet sich ein Händler für eine ausführliche Übersicht, beispielsweise in Form einer allgemein zugänglichen Aufzeichnung oder eines Aushanges, müssen sämtliche in dem Lebensmittel enthaltene Zusatzstoffe aufgelistet werden. D. h. auch Zusatzstoffe, die nicht nach der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung sondern der Lebensmittelinformationsverordnung, Anhang VII Teil C kenntlich zu machen sind, z. B. auch Emulgatoren oder Säuerungsmittel. Die Zusatzstoffe sind mit dem Klassennamen und ihrer speziellen Bezeichnung oder ggf. der E-Nummer anzugeben (z. B. „Emulgator Stearinsäure“ oder „Säuerungsmittel E 300“)

Auf Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung gleichgestellt sind, ist der Verbraucher ebenfalls hinzuweisen:

- *Coffein* → „Coffeinhaltig“
- *Chinin, Chininsalze* → „Chininhaltig“

#### Spezielle Vorgaben für die Kenntlichmachung von Allergenen

Ist die Angabe eines Zutatenverzeichnis für das jeweilige Lebensmittel nicht vorgesehen, so muss vor der Nennung der Bezeichnung der Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, das Wort „**enthält**“ aufgeführt werden.

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind:

**Glutenhaltiges Getreide**, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste sowie daraus hergestellte Erzeugnisse,

**Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch** (einschließlich Laktose), **Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupinen, Weichtiere** und jeweils daraus gewonnene Erzeugnisse,

**Schalenfrüchte**, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien,

**Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

„Glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ sind „namentlich“ anzugeben, d. h. die jeweilige Getreidesorte (z. B. Weizen, Roggen u. s. w.) und die Art der Schalenfrucht (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Pistazien u. s. w.) sind zu benennen (z. B. „enthält: Weizen“).

Es ist ausreichend, wenn die allergene Zutat in der Bezeichnung des Lebensmittels genannt ist (z. B. Weizenbrot, Milchspeiseeis, Senfsoße) oder sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf die betreffende allergene Zutat bezieht (Joghurt, Sahneeis, Butter, Lachs, Forelle, Hering). Enthält das Lebensmittel jedoch weitere allergene Zutaten, müssen diese angegeben werden (z.B. „Weizenbrötchen (enthält Sesam)“, „Milchspeiseeis (enthält Ei)“)

Die Kenntlichmachung von Allergenen kann auch durch eine unmittelbar und für den Verbraucher leicht zugängliche elektronische Information (z. B. PC, Terminal, Ausdruck aus Waagen etc.) vorgenommen werden. Zudem ist ebenso eine mündliche Auskunft des Personals als ausreichend anzusehen, unter der Voraussetzung, dass die Mitarbeiter hinreichend unterrichtet sind, eine schriftliche Information in der Betriebsstätte vorhanden und auf Nachfrage des Verbrauchers leicht zugänglich ist und im Verkaufs- bzw. Gasträum deutlich darauf hingewiesen wird, dass die Auskunft mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage eingesehen werden kann.