

Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung

Stand November 2021

Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sind Einrichtungen jeder Art (auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Cateringunternehmen, in denen LM für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden.

Bei lose abgegebenen Lebensmitteln gelten die Kennzeichnungsbestimmungen der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – LMZDV (gültig seit 9.6.2021), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO, der Fruchtsaft-, Erfrischungsgetränke- und Teeverordnung, sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer (nicht abschließend)	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Limonaden), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“ & „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“	Lutscher, Kaugummis, Schaumzuckerwaren Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 234 - E 235, E 239- E243, E-262, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven z.B Anchovis, graved Lachs), Peperoni
LM mit Nitrat oder Nitritpökelsalz: die Angaben „mit Konservierungsstoff“, „mit Antioxidationsmitteln“ können ersetzt werden durch:	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse, Fischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aroma- zubereitungen, Suppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) (kein Klassenname)	„geschwärtzt“	schwarze Oliven

Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 471, E 473, E 474, E 901 - E 9054, E 914	„gewachst“	bei frischem Obst und Gemüse
Süßungsmittel E420, E421, E 950 - E 955, E 957, E 959- E962, E964 - E969	„mit Süßungsmittel(n)“ <u>bei Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich:</u> „enthält eine Phenylalaninquelle“	süßsaure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Limonaden)
Bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen /Zuckeralkohole (Süßungsmittel) E420, E421, E953 & E965 bis E968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) <u>als Stabilisator</u> verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E343, E 450 bis E 452	„mit Phosphat“	Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt von <u>über 150 mg/l</u> (Ausnahme: Getränke die auf Kaffee, Tee bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren)	„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ muss im selben Sichtfeld wie die Bezeichnung des Lebensmittels erscheinen <u>und</u> Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml.
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Produkte, die aus GVO bestehen oder GVO enthalten (z.B. Soja, Mais)	„Dieses Produkt enthält genetisch veränderte Organismen“ oder „Dieses Produkt enthält ..., gentisch verändert“

Wichtige Hinweise:

- o Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- o Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- o Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Allergene

Folgende Allergene sind als Zutat in Lebensmitteln kennzeichnungspflichtig:

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse *	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse) und deren Erzeugnisse *	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Krebstiere und deren Erzeugnisse	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier und Eierzeugnisse	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
Fisch und Fischerzeugnisse	alle Arten von Fisch, Fischöl, Kaviar, Surimi
Senf und Senferzeugnisse	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja und Sojaerzeugnisse	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Sesam und Sesamerzeugnisse	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Lupine und Lupinerzeugnisse	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere und deren Erzeugnisse	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO ₂ angegeben)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natriummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220

* Wichtig ist, dass im Rahmen der 14 Hauptallergene bei glutenhaltigem Getreide die jeweilige Getreideart genannt werden muss und bei den Schalenfrüchten ebenso die jeweilig, verarbeitete Schalenfruchtart
 falsch: „Schalenfrüchte“, richtig: „Haselnüsse“
 falsch: „glutenhaltiges Getreide“, richtig: „Weizen, Weizengluten“

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und allergenen Zutaten

Bei vorverpackten Lebensmitteln sind die verpflichtenden Informationen über Lebensmittel direkt auf der Verpackung oder auf einem, an dieser befestigten, Etikett anzubringen.

Die Möglichkeit der schriftlichen Angabe bei loser Ware:

Bei Lebensmitteln, die

- in Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung abgegeben werden (klassischer vorgefüllter Wurstsalatbecher, der in der Metzgereitheke steht)
- lose an den Verbraucher abgegeben werden
- auf Wunsch des Endverbrauchers am Verkaufsort verpackt werden

erfolgt die Kennzeichnung mit den Zusatzstoffklassennamen

- Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des LM
- Auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch Fuß – oder Endnoten)
- Durch Aushang
- Durch sonstige schriftliche (z.B. Ordner) oder bereitgestellte elektronische Information

Im Rahmen einer Ordnerlösung oder einer elektronischen Information können weiterhin alle verwendeten Zusatzstoffe mit Klassennamen - auch in Kombination mit spezieller Bezeichnung oder E-Nummer - angegeben werden.

Zu beachten bei Ordnerlösung: Auf den Ordner muss in der Verkaufsstätte mit einer gut sichtbaren Verbraucherinformation hingewiesen werden.

Der Ordner muss für den Kunden unmittelbar und leicht zugänglich sein (Ordner nicht im Nebenraum abstellen, sondern beispielsweise auf der Theke).

Es muss für den Kunden VOR Kaufabschluss möglich sein, sich zu informieren.

Die Möglichkeit der mündlichen Angabe bei loser Ware:

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die Zusatzstoffe (seit 09.06.2021) und allergenen Zutaten von Lebensmitteln auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde, mitgeteilt werden.

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es liegt eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe (Zusatzstoffklassennamen oder Zusatzstoffklassennamen + E-Nummer oder genaue Bezeichnung) und allergenen Zutaten vor, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist.
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut einsehbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage leicht zugänglich ist.

Beispiel:

Die in unseren Speisen und abgegebenen Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe und verarbeiteten Zutaten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfragen Sie bitte bei unserem Service-Personal, das Ihnen auch gerne eine schriftliche Aufzeichnung hierüber zur Einsichtnahme reicht.

Wichtig:

Sobald die Informationen über Allergene und allergieauslösende Stoffe in der Kennzeichnung verpflichtend sind, so ist über die Zusatzstoffe und die Allergene über das identische Medium zu informieren.

Das heißt: In einer Gaststätte dürfen dann die Zusatzstoffe nicht über die Preistafel und die Allergene über einen Ordner kenntlich gemacht werden, hier ist ein identisches Kommunikationsmedium einzuhalten.... entweder alles über Ordner oder alles über Preistafel.

Feste und Vereine

Das Unionsrecht soll nur für Unternehmen gelten, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität der Aktivität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt. Tätigkeiten, wie der gelegentliche Umgang mit Lebensmitteln und deren Lieferung, der Verkauf von Lebensmitteln durch Privatpersonen, z.B. bei Wohltätigkeitsveranstaltungen, auf Märkten und Zusammenkünften auf lokaler Ebene, sollten nicht in den Bereich dieser Verordnung fallen. Als Hauptkriterium wird also nicht die Gewinn- und Umsatzerzielung festgesetzt, sondern die Kontinuität der Veranstaltung. Das heißt im Umkehrschluss, dass alle Veranstaltungen, die gelegentlich, im kleinen Rahmen oder von Privatpersonen durchgeführt werden, von der Unionsvorschrift und somit auch von der Zusatzstoff- & Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

Beispiele für Ausnahmen:

- Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbringware
- Kuchenbuffet bei Second-Hand Basar in Kitas
- Wochenmarkt, allerdings auch nur bei nicht regelmäßiger Teilnahme
- Weihnachtsmarkt mit Wohltätigkeitsgebäckverkauf
- Dorffest unter Mitwirkung von Landfrauenverein, Gesangsverein usw.
- Schulfest, Kindergartenfest

Keine Ausnahmen gelten für:

- professionelle, gewerbliche Teilnehmer an Cityfesten
- regelmäßige Markthändler
- Vereine mit Vereinsgastronomie/ Clubheim
- regelmäßige Vereinsveranstaltungen (Fußballturniere mit Rostwurstverkauf)
- große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung

Allgemeine Anmerkung:

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 genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergenen Inhaltsstoffe einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

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“).

Haftungsausschluss: Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Möglichkeit einer schriftlichen Aufzeichnung im Rahmen der Ordnerlösung:

Gericht:

Nummer auf Speisekarte:

Zusatzstoffe:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Legende der Zusatzstoffe (Beispiele):

- 1= mit Konservierungsstoff oder konserviert
- 2= mit Geschmacksverstärker
- 3= mit Antioxidationsmittel
- 4= mit Farbstoff
- 5= mit Phosphat
- 6= mit Süßungsmittel
- 7= chininhaltig
- 8= geschwärzt (E 579; Eisen II Gluconat)
- 9= enthält Phenylalaninquelle
- 10= mit Nitritpökelsalz
- 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12 = gewachst, bei Zusatzstoffen zur Oberflächenbehandlung

Allergene:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Legende der Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen A 1, Roggen A 2, Gerste A 3, Hafer A 4, Dinkel A 5, Kamut A 6, Hybridstämme A 7)
- B= Krebstiere,
- C= Eier,
- D= Fisch,
- E= Erdnüsse,
- F= Soja,
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose),
- H= Schalenfrüchte (Mandel H 1, Haselnuss H 2, Walnuss H 3, Cashew H 4, Pecannuss H 5, Paranuss H 6, Pistazie H 7, Macadamianuss H 8),
- I= Sellerie,
- J= Senf,
- K= Sesamsamen,
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l,
- M= Lupinen,
- N= Weichtiere