



**Allergene** sind Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen. Sie sind in der Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, Anhang II) aufgeführt und müssen auch bei loser Ware gekennzeichnet werden.

**Zusatzstoffe** werden bei der Herstellung von **Lebensmitteln zu verschiedenen technologischen Zwecken** eingesetzt. Die Verwendung von Zusatzstoffen wird in der Verordnung (EG) 1333/2008 geregelt. Die Kennzeichnung von Zusatzstoffen bei der Abgabe nicht vorverpackter Lebensmittel, beispielsweise in oder auf Speisekarten, Speiseplänen, Angebotstafeln, Flyern etc. wurde in der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) neu geregelt.

Für die Abgabe unverpackter Lebensmittel wird die **Art und Weise der Bereitstellung** von Zusatzstoff-Informationen **derjenigen für Allergene gleichgestellt**. Soweit Allergene nach § 4 Abs. 2 der Lebensmittel-Informationsdurchführungsverordnung (LMIDV) verpflichtend anzugeben sind, hat die Angabe der Zusatzstoffe gemäß Abs. 1 bis 5 in gleicher Art und Weise zu erfolgen. Im Übrigen finden die Kennzeichnungsvorschriften der LMIV und der LMIDV Anwendung.

Dieses Merkblatt richtet sich vordergründig an gastronomische Betriebe und kleine handwerkliche Hersteller von Lebensmitteln, die Zusatzstoffe enthalten.

### **Zusatzstoff- und Allergen-Deklaration bei loser Abgabe**

**Nicht vorverpackte Lebensmittel** dürfen an Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung nur abgegeben werden, wenn die bei ihrer Herstellung verwendeten Lebensmittelallergene und -zusatzstoffe wie folgt gekennzeichnet werden:

#### **1. bei Lebensmitteln mit allergenhaltigen Bestandteilen**

- a) bei Lebensmitteln mit glutenhaltigem Getreide namentlich „enthält Weizen“, „enthält Dinkel-Weizen“, „enthält Khorasan-Weizen“, „enthält Durum-Weizen“. „enthält Kamut“, „enthält Roggen“, „enthält Gerste“, „enthält Hafer“
- b) bei Lebensmitteln mit Krebstieren „enthält Krebstiere“
- c) bei Lebensmitteln mit Ei „enthält Eier“
- d) bei Lebensmitteln mit Fisch „enthält Fisch“
- e) bei Lebensmitteln mit Erdnüssen „enthält Erdnüsse“
- f) bei Lebensmittel mit Soja „enthält Soja“
- g) bei Lebensmitteln mit Milch „enthält Milch“
- h) bei Lebensmitteln mit Schalenfrüchten, Nüssen „enthält Mandeln“, „enthält Haselnüsse“, „enthält Walnüsse“, „enthält Cashewnüsse“, „enthält Pecannüsse“, „enthält Paranüsse“, „enthält Pistazien“, „enthält Macadamianüsse“
- i) bei Lebensmitteln mit Sellerie „enthält Sellerie“
- j) bei Lebensmitteln mit Senf „enthält Senf“
- k) bei Lebensmitteln mit Sesamsamen „enthält Sesam“
- l) bei Lebensmitteln mit Schwefeldioxid / Sulfiten ab 10 mg/kg „enthält Schwefeldioxid“, „enthält Sulfit“
- m) bei Lebensmitteln mit Lupinen „enthält Lupine“
- n) bei Lebensmitteln mit Weichtieren „enthält Weichtiere“



## 2. bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen

- a) bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe „mit Farbstoff“,
- b) bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“,
- c) bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „mit Antioxidationsmittel“,
- d) bei Lebensmitteln mit Zusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „mit Geschmacksverstärker“,
- e) bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E579) oder Eisen-II-lactat (E585) durch die Angabe „geschwärzt“,
- f) bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz durch die Angabe „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“,
- g) bei frischem Obst und Gemüse mit Zusatzstoffen, die als Überzugmittel verwendet werden, durch die Angabe „gewachst“,
- h) bei Fleischerzeugnissen mit Zusatzstoffen der Nummern E 338, E 339, E 340, E 341, E343, E 450, E 451 oder E 452 durch die Angabe „mit Phosphat“,

3. Lebensmittel mit Süßungsmitteln dürfen nur abgegeben werden, wenn der Hinweis „mit Süßungsmittel(n)“ angegeben ist (gilt nicht für Tafelsüßen, die an Endverbraucher abgegeben werden, hier ist § 4 Abs. 8 zu beachten).

4. Nicht vorverpackte Tafelsüßen dürfen nur abgegeben werden, wenn die verwendeten Süßungsmittel durch den Hinweis „auf der Grundlage von ...“, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel, angegeben werden.

5. Nicht vorverpackte Lebensmittel mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) dürfen nur mit der Angabe des Hinweises „enthält eine Phenylalaninquelle“ abgegeben werden.

6. Lebensmittel mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen (Zuckeraustauschstoffen) dürfen nur mit der Angabe des Hinweises „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ abgegeben werden.

7. Bei Lebensmitteln mit den Farbstoffen (E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E129) ist zusätzlich der Hinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ anzugeben.

8. Bei Bittergetränken wie Tonic Water oder Bitter Lemon ist „chininhaltig“ anzugeben.

9. Ab einem Koffeingehalt von 150 mg pro Liter ist anzubringen:

„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ – gefolgt von dem Gehalt an Koffein pro 100 ml. Dies betrifft allerdings überwiegend Energydrinks sowie vereinzelt Cola. Viele Cola-Getränke enthalten nur rund 100 mg Koffein pro Liter und brauchen den Hinweis nicht zu tragen. Ausnahmen sind auch Getränke auf der Basis von Tee oder Kaffee mit „Tee“ oder „Kaffee“ in der Bezeichnung. Diese müssen ebenfalls nicht gekennzeichnet werden.

**Fernabsatz:** Im Fall von nicht vorverpackten Lebensmitteln, die online zum Verkauf angeboten werden, sind die genannten Angaben unter Nr. 1-9 sowohl vor dem Kauf auf der Webseite, als auch zum Zeitpunkt der Lieferung bereitzustellen (Artikel 14 Absatz 1 LMIV).



### Art und Weise der Deklarationen bei loser Abgabe

Die erforderlichen Angaben müssen dem Kunden vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels gut sichtbar, deutlich und gut lesbar wie folgt zur Verfügung gestellt werden

- auf einem Schild, auf dem Lebensmittel oder in dessen Nähe oder
- auf Speise-, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (leicht verständliche Fußnoten oder Endnoten mit Legende) oder
- in einem Aushang in der Verkaufsstätte oder
- in sonstigen für den Kunden unmittelbar und leicht zugänglichen schriftlichen (z.B. „Kladde“, Ordner) oder elektronischen (z.B. Tablet) Informationsangeboten.

#### **Auf den Ort der Information ist hinzuweisen!**

- **mündlich** auf Nachfrage vor Kaufabschluss, wenn eine **schriftliche Aufzeichnung** über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten vorliegt und diese der zuständigen Behörde und auf Nachfrage dem Endverbraucher vorgezeigt werden kann. Es muss bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Zusatzstoff- und Allergen-Angaben mündlich und auf Nachfrage auch schriftlich bereitgestellt werden.

### Ausnahmen: Die Angaben nach den Punkten 1-6 können entfallen

- wenn ein komplettes Zutatenverzeichnis gemäß Anforderungen LMIV angegeben wird,
- bei Zusatzstoffen, die im Enderzeugnis keine technologische Wirkung mehr ausüben (Verarbeitungshilfsstoffe),
- wenn in einem Aushang in der Verkaufsstätte, in einer schriftlichen Aufzeichnung oder in bereitgestellten elektronischen Informationsangeboten, alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Lebensmittelallergene und -zusatzstoffe unmittelbar und leicht zugänglich angegeben werden. Auf die schriftliche Aufzeichnung oder elektronische Informationsangebote muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang deutlich hingewiesen werden!

#### **Rechtsgrundlagen**

- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung – **LMZDV**)
- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformationsverordnung -**LMIV**)
- Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - **LMIDV**)
- Durchführungsverordnung über Aromen und Aromen enthaltende Lebensmittel (Aromendurchführungsverordnung – AromenDV) vom 20. Oktober 2021
- Verordnung über Fruchtsaft, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV vom 24. Mai 2004

in jeweils aktueller Fassung



## Merkblatt

### Kennlichmachung von Allergenen, Zusatzstoffen und weiteren Inhaltsstoffen bei loser Abgabe

LM-05-MBL-507-PM

#### Beispiele

	Art des Zusatzstoffes	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Stoffe enthalten können
1.	Farbstoffe E 100 - E 180  (auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“  Bei den Farbstoffen E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 erfolgt der zusätzliche Hinweis:  <b>E-Nr. oder Name des Farbstoffes: „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b>	Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Käse, Gebäckdekoration, Wurstwaren (wie Salami)
2.	Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 – E 235, E 239, E 249 – E 252, E 280 - E 285, E 1105	<b>„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“</b>  bei Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249 - 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe:  <b>„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“</b>	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven, Getränke  Fleischerzeugnisse
3.	Antioxidationsmittel E 300 - E 321	<b>„mit Antioxidations-mittel“</b>	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
4.	Geschmacksverstärker E 620 - E 650	<b>„mit Geschmacks-verstärker“</b>	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen
5.	Eisensalze E 579, E 585	<b>„geschwärzt“</b>	schwarze Oliven
6.	Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 – E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 - E 969	<b>„mit Süßungsmittel(n)“</b>  Bei Tafelsüßen ergänzt durch den Hinweis: <b>„auf Grundlage von“</b> und dem <b>„Namen des Süßungsmittels“</b>	brennwertverminderte Lebensmittel  Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
		Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E 965-968): <b>„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“</b>	



## Merkblatt

### Kennzeichnung von Allergenen, Zusatzstoffen und weiteren Inhaltsstoffen bei loser Abgabe LM-05-MBL-507-PM

7.	Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	<b>„mit Phosphat“</b> nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken
8.	Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse E 901-905, E 914	<b>„gewachst“</b>	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
<b>Weitere kennzeichnungspflichtige Lebensmittelinhaltsstoffe</b>			
9.	Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nr.)	<b>„chininhaltig“</b>	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
10.	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l (Ausnahme: Getränke, die auf Kaffee, Tee, bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt)	<b>„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml</b>	Energy Drinks
11.	Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	<b>„konserviert mit Thiabendazol“</b>	Zitrusfrüchte
12.	Lebensmittel: - die aus genetisch veränderten Organismen (GVO) hergestellt wurden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden.	<b>„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat) hergestellt“ oder „enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“</b>	Gentechnisch veränderte Pflanzen sind Mais, Soja, Raps, Lein saaten  z. B. Speiseöle aus Soja, Raps, Mais oder Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Tofu oder Sojalecithin  „enthält aus genetisch veränderten Sojabohnen hergestelltes Sojaöl“, oder „aus gentechnisch verändertem Soja hergestellt“

**Allergenkennzeichnung**

Die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 listet in Anhang II 14 Stoffe oder Erzeugnisse auf, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können (kurz: Allergene). Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

	<b>Allergene sowie daraus hergestellte Erzeugnisse</b>	<b>Kennzeichnung</b>	<b>Beispiele für Lebensmittel, die diese Allergene enthalten können</b>
A	Glutenhaltiges Getreide, namentlich: A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut,	„enthält Weizen“ „enthält Roggen“ „enthält Gerste“ „enthält Hafer“ „enthält Dinkel-Weizen“ „enthält Kamut“	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder,  Bier und Biermischgetränke
B	Krebstiere	„enthält Krebstiere“	Garnelen, Krabbenmehl
C	Eier	„enthält Eier“	Flüssigei, Eigelb, Eiersalat
D	Fisch	„enthält Fisch“	alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E	Erdnüsse	„enthält Erdnüsse“	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F	Soja	„enthält Soja“	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G	Milch incl. Milchzucker	„enthält Milch“	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H	Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/ Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia oder Queenslandnüsse,	„enthält Mandeln“ „enthält Haselnüsse“ „enthält Walnüsse“ „enthält Cashewnüsse“ „enthält Pecannüsse“ „enthält Paranüsse“ „enthält Pistazien“ „enthält Macadamia-nüsse“	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
I	Sellerie	„enthält Sellerie“	Gewürzmischungen, Brühen, Suppen
J	Senf	„enthält Senf“	Senfkörner, Gewürze
K	Sesamsamen	„enthält Sesamsamen“	Sesammehl, -öl, -paste, Backwaren
L	Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	„enthält Schwefeldioxid“, „enthält Sulfite“	Wein, Obstwein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M	Lupinen	„enthält Lupinen“	Lupinenkerne, -mehl
N	Weichtiere	„enthält Weichtiere“	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Hinweis: bei Zusatzstoffen ist eine Ziffernlegende üblich (z.B. 1 bis 15) bei Allergenen ist eine Buchstabenlegende üblich (A bis N).

Allergene, die vom Hersteller nur im Spuren-Hinweis genannt werden, sind bestimmungsgemäß im betreffenden Lebensmittel nicht enthalten und müssen nicht übernommen werden.

Rückfragen / Auskünfte erteilt: Landkreis Potsdam-Mittelmark, Fachdienst Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung, Tel: 03381/533 271, lebensmittelueberwachung@potsdam-mittelmark.de