

Zusatzstoffkennzeichnung bei loser Ware

	Zusatzstoffgruppe, <i>Klassennamen</i> , E- Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
1	Farbstoff(e) <i>Farbstoffe</i> E 100 bis E 180	„mit Farbstoff“	Cocktailkirschen, Backwaren, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleischimitat), Tortenguss
2	<i>Farbstoffe</i> Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich zu dem oben genanntem Hinweis: „ Bezeichnung oder E- Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe “: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke
3	Konservierungsstoff(e) <i>Konservierungsstoffe</i> E 200 - E 219, E 234, E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Anchosen (z. B. Matjes), Bismarckheringe, Feinkostsalate, Kartoffelsalat, Käse, Lachersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Getränke
	<i>Konservierungsstoffe</i> Bei Verwendung von E 249 - E 252 einzeln oder in Gemischen	Die oben genannten Hinweise zur Konservierung können durch folgende Hinweise ersetzt werden "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat" oder "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Koch- und Rohpökelwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse
4	Antioxidantien <i>Antioxidationsmittel</i> E 300 - E 321, E 385, E 392, E 586	„mit Antioxidationsmittel“	Backwaren, Brühen, Brühwürste, Alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse
5	Geschmacksverstärker <i>Geschmacksverstärker</i> E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 - E 640	„mit Geschmacksverstärker “	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel
6	Bestimmte Eisensalze E 579 und E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
7	Stoffe zur Oberflächenbehandlung <i>Überzugmittel</i> , E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
8	Phosphate, <i>Stabilisatoren</i> E 338 - E 341, E 450 - E 452 Ausschließlich Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken

9	Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe <i>Süßungsmittel</i> E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, E960	„mit Süßungsmittel/n“ Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz und einem Zusatzstoff der Anlage 2 durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ , bei Verwendung von Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-saure Konserven, brennwert-verminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtjoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf Hinweis: Wenn Sorbit (E 420) als Feuchthalttemittel verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht notwendig.
10			
11			
12	Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) Bei Koffeingehalt >150 mg/l	„koffeinhaltig“ „erhöhter Koffeingehalt“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml	koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind, z. B. „Eis-Tee“)
13	Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	chininhaltige Erfrischungsgetränke (z.B. „Bitter Lemon“)

Wie ist die Kenntlichmachung anzubringen?

Die notwendigen Angaben zu den Zusatzstoffen müssen gut sichtbar, leicht lesbar und unverwischbar angebracht werden.

Auf welche Art und Weise muss die Kenntlichmachung erfolgen?

- Wenn die Lebensmittel in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z B. Kantinen) abgegeben werden:
 - auf Speisekarten oder
 - in Preisverzeichnissen oder
 - in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung, wenn weder Speisekarten noch Preisverzeichnisse ausliegen oder den Kunden ausgehändigt werden.
 - Wenn die Lebensmittel in Gaststätten abgegeben werden: auf Speise- oder Getränkearten
- Hinweis:** Eine Angabe in Preisverzeichnissen, Aushängen oder sonstigen schriftlichen Mitteilungen, wie oben erwähnt, ist bei einer Abgabe in Gaststätten nicht möglich.

Was muss wie angebracht werden?

- Die jeweiligen Zusatzstoffe müssen mit dem, in der Tabelle unter dem Punkt „Art der Kenntlichmachung“ angegebenen Wortlaut kenntlich gemacht werden.
- Die vorgeschriebenen Angaben dürfen in Form von Fußnoten angebracht werden. Dies gilt aber nur dann, wenn bereits bei der Verkehrsbezeichnung auf diese hingewiesen wird.

Hinweise:

- Mit Hilfe des Zutatenverzeichnisses kann geprüft werden, ob die oben genannten kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe als Zutaten der Lebensmittel aufgeführt sind.
- Offen, unverpackt bezogene Lebensmittel haben in der Regel kein Zutatenverzeichnis. In diesem Fall ist es sinnvoll bei Lieferanten, möglichst schriftliche, Informationen darüber einzuholen, ob Zusatzstoffe vorliegen, die kenntlich gemacht werden müssen.
- Die Angaben in der Tabelle können entfallen, wenn die jeweiligen Zusatzstoffe nur den Zutaten eines Lebensmittels zugesetzt sind, unter der Voraussetzung, dass die Zusatzstoffe in dem fertigen Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr ausüben. Dies kann jedoch nur im konkreten Fall entschieden werden. Da diese Entscheidung oftmals nur schwierig zu treffen ist, sind Sie auf der sicheren Seite, wenn Sie alle Zusatzstoffe der oben genannten Tabelle, die der Hersteller angibt, kenntlich machen.
- Selbstverständlich dürfen auch in Speise- und Getränkearten Lebensmittel nicht mit irreführenden Bezeichnungen versehen werden (wie z. B. „Feta“ für Kuhmilchkäse, der in Deutschland hergestellt wurde, „Garnelen“ für Surimi oder „Schinken“ für ein Brühwurstähnliches Erzeugnis, „Süßstoff aus Stevia“ für Tafelsüße auf der Grundlage von Steviolglycosiden).
- Hinweise wie z. B. „für Diabetiker geeignet“ oder die Nennung von Broteinheiten (BE) sind in der Kennzeichnung von Lebensmitteln (auch auf Speisekarten) grundsätzlich nicht mehr zulässig.

Allergenkennzeichnung bei loser Ware

Die 14 wichtigsten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen aufgeführt werden:

- A. Glutenthaltiges Getreide (namentlich z.B. A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)**
- B. Krebstiere (z.B. Garnelen, Hummer, Krabben, Scampi, Shrimps...)**
- C. Eier**
- D. Fische**
- E. Erdnüsse**
- F. Sojabohnen**
- G. Milch (einschließlich Laktose, z.B. Produkte aus Kuh-, Ziegen-, Schafsmilch)**
- H. Schalenfrüchte (namentlich z.B. H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, Kaschunüsse (Cashewnüsse), Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)**
- I. Sellerie**
- J. Senf**
- K. Sesamsamen**
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg pro kg oder l)**
- M. Lupinen**
- N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares, Schnecken...)**

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für alle allergen wirkenden Verarbeitungsprodukte und für die bei der Produktion eingesetzten Hilfsstoffe. Stoffe jedoch, die durch die Verarbeitung oder den Herstellungsprozess ihr allergenes Potential verlieren, müssen nicht gekennzeichnet werden. Zu diesen Ausnahmen gehört zum Beispiel Glucosesirup auf Weizenbasis.

Gibt es kein Zutatenverzeichnis, müssen die Stoffe oder Erzeugnisse mit dem zusätzlichen Hinweis „enthält“ angegeben werden, zum Beispiel „enthält Erdnüsse“. Wenn sich die Bezeichnung des Lebensmittels eindeutig auf diese Stoffe oder Erzeugnisse bezieht (z. B. Erdnussflips) ist keine Angabe erforderlich.

Möglichkeit 1

Die Angabe ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (auch in hervorgehobener Weise, leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten),
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist (muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die Angabe erfolgt),

so zu machen, dass der Endverbraucher vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels davon Kenntnis nehmen kann. Die Angabe und der Hinweis dürfen in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Möglichkeit 2

Die Angaben können auch durch mündliche Auskunft des Lebensmittelunternehmers oder eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe hinreichend unterrichteten Mitarbeiters erfolgen, wenn

1. die bezeichnete Angabe auf Nachfrage der Endverbraucher diesen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitgeteilt wird,
2. eine schriftliche Dokumentation der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe vorliegt und
3. die schriftliche Dokumentation für die zuständige Behörde auch für den Endverbraucher auf Nachfrage leicht zugänglich ist.

Bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass die Angabe mündlich erfolgt und eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage zugänglich ist. Der Hinweis darf in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

Nachfolgend finden Sie einige Beispiele, wie die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen auf Speisekarten aussehen kann.

Bier (Brauerei und Brauart) A1, A3	0,5 L	2,50 €
Bier (Brauerei und Brauart) enthält Weizen und Gerste	0,5 L	2,50 €
Cola 1, 12	0,5 L	2,00 €
Cola mit Farbstoff, koffeinhaltig	0,5 L	2,00 €
Cola light 1, 9, 11, 12	0,5 L	2,00 €
Tasse Cappuccino G		2,00 €
Tasse Cappuccino enthält Milch		2,00 €
Gebackener Karpfen A1, D		8,00 €
Schweinebraten A1 mit Klößen L und Salat I, J		8,00 €
Cordon Bleu vom Schwein A1, C, G, 1, 3, 4, 8, Salat I, J, Pommes L		8,00 €
Bayerischer Wurstsalat (Regensburger mit Gurken und Zwiebelringen) 3, 4, 8, 9		8,00 €
Currywurst 3, 4, 5, 8 mit Pommes L		8,00 €
Brötchen mit Seelachsschnitzel (Lachsersatz) 1, 3, 14, A1, D		2,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne und bunten Streuseln 1, 2, G		

1= mit Farbstoff
 2= E 124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen
 3= mit Konservierungsstoff
 4= mit Antioxidationsmittel
 5= mit Geschmacksverstärker
 6= geschwärzt
 7= gewachst
 8= mit Phosphat
 9= mit Süßungsmittel
 10= mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
 11= enthält eine Phenylalaninquelle
 12= koffeinhaltig
 13= chininhaltig
 14= E110/E124: kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen

A1= enthält Weizen
 A3= enthält Gerste
 C= enthält Eier
 D= enthält Fisch
 G= enthält Milch(Laktose)
 H2= enthält Haselnüsse
 I= enthält Sellerie
 J= enthält Senf
 L= enthält Schwefeldioxid / Sulfid