LANDRATSAMT
SCHWEINFURT

Lebensmittelüberwachung

KENNZEICHNUNG ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Vorgaben für lose und nicht vorverpackte Lebensmittel

In diesem Merkblatt wird Ihnen die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung für **lose** abgegebene Lebensmittel in Bedienung aufgezeigt (Verkaufstheke, Gastronomie, Imbiss, Verkaufsstände).

Möglichkeiten, enthaltene Zusatzstoffe und Allergene kenntlich zu machen:

1. **Schriftliche und elektronische Hinweise**
   Sie können die Informationen auf folgende Weise sichtbar machen:
   - In Speise- und Getränkekarten oder in Preislisten. Hier sind Fußnoten erlaubt, zum Beispiel bei besonderen Hinweisen (siehe Beispiel Seite 6).
   - Durch einen Aushang in der Verkaufsstelle. Das ist eine schriftliche Mitteilung, die alle Kunden leicht sehen können (siehe Beispiel Seite 8).
   - Auf einem Schild, das direkt auf oder in der Nähe des Lebensmittels angebracht ist. So kann jeder sofort erkennen, welche Stoffe im Lebensmittel enthalten sind (siehe Beispiel Seite 8).

Über andere schriftliche Aufzeichnungen oder elektronische Informationsangebote, die vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellt werden. Diese müssen für den Endverbraucher und für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung sofort und einfach zugänglich sein.

2. **Mündliche Hinweise zu Zusatzstoffen und Allergenen**
   Wenn Sie mündlich informieren möchten, gelten folgende drei Regeln:
   - Sie müssen dem Kunden auf dessen Nachfrage die wichtigsten Angaben vor dem Kauf und vor der Übergabe des Lebensmittels mitteilen.
   - Es muss eine schriftliche Liste mit den verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen vorhanden sein. Diese Liste sollte für die Behörde und den Kunden leicht zugänglich sein.
   - Das Personal muss gut über die Zutaten Bescheid wissen, die im Lebensmittel verarbeitet wurden.

Die Hinweise müssen so bereitgestellt werden, dass der Kunde oder die Gemeinschaftsverpflegung vor dem Kauf oder der Übergabe die Informationen sehen und lesen kann.

Wenn die Informationen mündlich, auf einer separaten Liste, an einem Aushang, auf einer speziellen Karte für Allergene und Zusatzstoffe, mit Fußnoten oder auf andere schriftliche oder elektronische Weise bereitgestellt werden, muss in der Verkaufsstelle oder auf der Speise- und Getränkekarte gut sichtbar, deutlich und gut lesbar angezeigt werden, wo die entsprechenden Angaben zu finden sind.

Über die folgenden Zusatzstoffe muss der Kunde vor Kaufabschluss informiert werden:

Zusatzstoffgruppe *Klassennamen* E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoff(e) *Farbstoffe* E 100 - E 180	**„mit Farbstoff"**	Cocktailkirschen, Backwaren mit Füllungen und/oder Belegkirschen, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Campari, Obstsalat mit leuchtend roten Kirschen (Kaiserkirschen), eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleischimitat), Tortenguss
Farbstoffe 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.** (Anhang V VO (EG) 1333/2008 - Sonderregelung für bestimmte Farbstoffe)	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachsersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoff(e) *Konservierungsstoffe* 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 nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate (Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat), eingelegter Ingwer, Käse, Lachsersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), eingelegte Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Erfrischungsgetränke
Konservierungsstoffe 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
Antioxidantien *Antioxidationsmittel* E 300 - E 321, E 385, E 392, E 586	**„mit Antioxidationsmittel"**	Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse

Geschmacksverstärker *Geschmacksverstärker* E 355 - E 357, E 508 - E 511, E 620 - E 640	**„mit Geschmacksverstärker"**	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel
Bestimmte Eisensalze *Stabilisatoren* E 579 und E 585	**„geschwärzt"**	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung *Überzugmittel* E 445, E 471, E 473, E474, E 901 - E 905, E 914	**„gewachst"**	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
Schwefeldioxid / Sulfite E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	**"geschwefelt"**	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Phosphate *Stabilisatoren* E 338 - E 341, E343, E 450 - E 452	**„mit Phosphat"** Ausschließlich bei Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken, Fleischdrehspieße
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe *Süßungsmittel* E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 - E 962, E 964 - E 968, E - 969	**„mit Süßungsmittel/n"** • Bei Tafelsüßen (Süßungsmittel) durch den Hinweis **„auf der Grundlage von ..."**, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel • Bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962), beides Süßungsmittel, durch den Hinweis **„enthält eine Phenylalaninquelle"** • Bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 durch den Hinweis **„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"**	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süß-saure Konserven, brennwert-verminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtjoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf

§ 5 LMZDV:

Über die folgenden Zusatzstoffe muss der Kunde vor Kaufabschluss informiert werden:

- Allergene Stoffe und Produkte
  - Glutenhaltige Getreide
    - Getreidearten
      - Weizen
      - Roggen
      - Gerste
      - Hafer
      - Dinkel
      - Kamut
    - Erzeugnisse
      - Brot, Pasta, Gebäck
    - Ausnahmen
      - Glukosesirupe auf Weizenbasis
      - Maltodextrine auf Weizenbasis
      - Glukosesirupe auf Gerstenbasis
      - Getreide für alkoholische Destillate
  - Krebstiere
    - Krebstierarten
      - Garnelen
      - Krabben
      - Hummer
    - Erzeugnisse
      - Meeresfrüchte
      - Krebsfleischprodukte
  - Eier
    - Eierarten
      - Hühnereier
      - Enteneier
    - Erzeugnisse
      - Mayonnaise
      - Backwaren
  - Fische
    - Fischarten
      - Lachs
      - Thunfisch
      - Kabeljau
    - Erzeugnisse
      - Fischfilets
      - Fischkonserven
    - Ausnahmen
      - Fischgelatine für Vitaminpräparate
      - Fischgelatine als Klärhilfsmittel
  - Erdnüsse
    - Erdnussprodukte
      - Erdnussbutter
      - Erdnussöl
    - Verwendung
      - Snacks
      - Süßwaren
  - Sojabohnen
    - Sojaprodukte
      - Tofu
      - Sojasauce
    - Ausnahmen
      - Raffiniertes Sojabohnenöl
      - Natürliche Tocopherole
  - Milch
    - Milchprodukte
      - Käse
      - Joghurt
      - Sahne
    - Ausnahmen
      - Molke für alkoholische Destillate
      - Lactit
  - Schalenfrüchte
    - Nussarten
      - Mandeln
      - Haselnüsse
      - Walnüsse
      - Cashewnüsse
      - Pecannüsse
      - Paranüsse
      - Pistazien
      - Macadamianüsse
    - Erzeugnisse
      - Nussmischungen
      - Nussbutter
  - Sellerie
    - Verwendung
      - Suppen
      - Salate
      - Gewürze
  - Senf
    - Senfprodukte
      - Senfsoßen
      - Dressings
  - Sesamsamen
    - Sesamprodukte
      - Tahini
      - Sesamöl
  - Schwefeldioxid und Sulphite
    - Verwendung
      - Konservierungsmittel in Lebensmitteln
      - Weinherstellung
    - Grenzwert
      - Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l
  - Lupinen
    - Lupinenprodukte
      - Lupinenmehl
      - Lupinenkaffee
  - Weichtiere
    - Weichtierarten
      - Muscheln
      - Schnecken
    - Erzeugnisse
      - Meeresfrüchtegerichte
      - Konserven

Beispiele:
Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen innerhalb der Karte:

Speise- und Getränkekarte

Getränke

Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Cola-Mix 1,2,5	0,5l	2,50 €
Cola light 1,2,3,5	0,3l	1,80 €
Bier Ge	0,5l	2,50 €
Silvaner (QbA) Franken Su	0,25l	3,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat Sen mit Putenbruststreifen und Croutons Wz, M	7,50 €
Rinderkraftbrühe Sel mit Pfannkuchenstreifen Wz, Ei, M	4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet F mit Toast Wz und Sahnemeerrettich 3, Su, M	7,90 €

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ Wz, Ei, M mit Kartoffelsalat Sen	9,80 €
Sauerbraten Wz, Sel mit hausgemachten Klößen und Blaukraut	10,50 €
Bandnudeln Wz, Ei mit Gemüse, Sahnesoße 4, M und Garnelenspieß k	8,20 €
Schweinelende mit Champignonrahmsoße M und Kroketten Wz, Ei und Gurkensalat M	11,20 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme Ei, M mit frischen Erdbeeren	4,80 €
Tiramisu 5, Wz, Ei, M	4,50 €
Gemischtes Eis Ei, M mit Früchten und Sahne M	4,50 €

Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Süßungsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker
5 = koffeinhaltig

Allergene:
Wz = glutenhaltiges Getreide Weizen
Ge = glutenhaltiges Getreide Gerste
Ei = Eier
F = Fisch
M = Milch
Sel = Sellerie
Sen = Senf
Su = Sulfite
K = Krebstiere

Kennzeichnung in einer separaten Allergen- & Zusatzstoffliste:

Speise- und Getränkekarte

Getränke

Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Cola-Mix	0,5l	2,50 €
Cola light	0,3l	1,80 €
Bier	0,5l	2,50 €
Silvaner (QbA) Franken	0,25l	3,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Putenbruststreifen und Croutons	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50 €
Geräuchertes Forellenfilet mit Toast und Sahnemeerrettich	7,90 €

Hauptspeisen

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat	9,80 €
Sauerbraten mit hausgemachten Klößen und Blaukraut	10,50 €
Bandnudeln mit Gemüse, Sahnesoße und Garnelenspieß	8,20 €
Schweinelende mit Champignonrahmsoße und Kroketten und Gurkensalat	11,20 €

Nachspeisen

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren	4,80 €
Tiramisu	4,50 €
Gemischtes Eis mit Früchten und Sahne	4,50 €

„Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffe, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.“

Beispiel Aushang:

Lebensmittel/ Gericht	Allergen- & Zusatzstoffkennzeichnung																								Zusatzstoffe
	Getreideprodukte (Glutenhaltig)				Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte								Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse							
Schweinelende mit Champignonrahmsoße und Kroketten und Gurkensalat	X					X				X															
Cola light																									4, 6, 10, 13
Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	X					X				X										X					

① **mit Antioxidationsmittel** ② **mit Geschmacksverstärker** ③ **mit Phosphat**
⑦ **gewachst** ⑧ **geschwärzt** ⑨ **enthält eine Phenylalaninquelle** bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962).
⑩ **koffeinhaltig** ⑪ **chininhaltig**
⑫ **gentechnisch verändert** oder **aus gentechnisch verändertem .... hergestellt.**
⑬ **mit Konservierungsstoff** (bzw. Nitrat oder Nitritpökelsalz)
④ **mit Farbstoff** bei den Farbstoffen E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, E 129 ist zusätzlich der Hinweis: **„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinflussen."** anzubringen.
⑤ **kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken** bei Lebensmitteln mit über 10 % zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nrn. E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968.
⑥ **mit Süßungsmittel(n)** bei Tafelsüßen durch den Hinweis **„auf der Grundlage von ..."**, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel.

Beispiel Schild an der Ware:

Belegtes
Schinken-Käse-Brötchen Stück 3,50 €

Mit Farbstoff, Konservierungsstoff, mit Nitritpökelsalz und Nitrat, enthält Weizen, Milch, Eier

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service Ihrer Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Schweinfurt. Es handelt sich dabei um eine zusammenfassende, allgemeine Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl das Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Fachverband oder an die Lebensmittelüberwachung des LRA Schweinfurt unter 09721/55-310.

§ 4 LMIDV: