

Merkblatt

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

(Stand September 2022)

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 Kenntlichmachungsbestimmungen

- der Lebensmittelzusatzstoff- Durchführungsverordnung- (LMZDV),
- der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der
 Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 (LMIV) und deren
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV), der
- Aromendurchführungsverordnung (AromenDV)
- der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV), sowie
- der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen VO (EG) Nr.
 1829/2003 und 1830/2003, in der jeweils aktuellen Fassung.

Wichtige Hinweise:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- 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.
- **Die Dokumentation der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe muss in derselben Form wie die Allergenkennzeichnung erfolgen (siehe unten).**

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung „Im Wortlaut“	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 Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, 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.	Lachsersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo

Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff oder „konserviert“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven zum Beispiel Anchovis, <u>graved</u> Lachs), Peperoni
bei ausschließlicher Verwendung von E 249 - E 250, E 251 - E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz “ „mit Nitrat “, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat “	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel “	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker “	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„ geschwefelt “	Essig, Trockenobst (zum Beispiel Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„ geschwärzt “	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„ gewachst “	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n) “ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle “ „ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken “ bei Lebensmitteln mit über 10% zugesetzten Zuckeralkoholen	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwert- verminderte Lebensmittel (zum Beispiel Joghurt, Cola- Getränke) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 450 bis E 452	„mit Phosphat “	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassenname); keine E-Nummer	„ coffeinhaltig “
coffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	„ erhöhter Coffeingehalt “ + Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 mL
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname); keine E-Nummer	„ chininhaltig “
Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (zum Beispiel: Soja, Mais)	„ genetisch verändert “ oder „ aus genetisch verändertem ... hergestellt “
Beispiel: Salat- oder Frittier Öl aus gentechnisch veränderter Soja	„ enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt “

Allergenkennzeichnung (seit 13.12.2014)

zu kennzeichnendes Allergen	Beispiele (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
glutenhaltige Getreide (namentlich benennen/Sorte)	Backwaren, Pizza, Nudeln
Krebstiere (Krabben, Garnelen, Hummer)	Meeresfrüchtepizza
Eier	Bauernomelette, Nudeln, Backwaren
Fisch	Kaviar, Surimi, Fischgerichte
Erdnüsse	Desserts
Soja	Nutella, Tofu, Süßwaren, vegane Lebensmittel
Milch/Laktose	Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte (namentlich benennen/Sorte)	Marzipan, Nougat, Haselnuss Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Soßen, Walldorfsalat
Senf	Würste, Mostrich/Senf,
Sesamsamen	Backwaren z.B. Fladenbrot
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO₂ angegeben)	Weine, getrocknetes Obst, rohe geschälte Kartoffeln foliert
Lupinen	Aufstriche (vegane), Backwaren
Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch, Schnecken)	Paella, Meeresfrüchtepizza

Art und Weise der Kenntlichmachung

Vorgaben für die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Inhaltsstoffen für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen:

- auf Speisekarten, Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen (Preistafel), die Angaben können hierbei in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht werden

Musterspeisekarte

Suppen

- Nudelsuppe ^(a1) ⁽⁵⁾ mit Ei
- Kartoffelsuppe ^(f, l) mit einem Paar Wiener Würstchen ⁽ⁱ⁾ ^(5,3,7)

Vorspeisen

- Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat ^(i, c, a1) ^(2,5,7)
- Irischer Räucherlachs auf Toast ^(a1, j) mit Sahnemeerrettich ^(f) ⁽²⁾

Hauptgerichte

- Paniertes Schweineschnitzel ^(a1, c) mit Rahmsauce ^(f, a1) ⁽⁵⁾ und Pommes Frites
- Kabeljau in Senfsauce ^(f) mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ⁽ⁱ⁾ ⁽²⁾

Salate

- Italienischer Meeresfrüchte-Salat ^(b, d, k) ^(2,3,4) mit schwarzen Oliven ⁽⁶⁾
- Schichtsalat ^(c, f, j)

Desserts

- gemischter Eisbecher ^(f, c, g, h1) ^(1,2)
- Fruchtsalat ^(h2) ⁽²⁾ mit Cremelikör ^(f) ^(1,8)

Weine ^(g)

Biere ^(a4)

Legende Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) geschwefelt
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Süßungsmittel

Legende Allergene

- a) glutenhaltiges Getreide (Weizen ¹, Roggen ², Dinkel ³, Gerste ⁴)
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Milch/Laktose
- g) Sulfite
- h) Schalenfrüchte (Haselnüsse ¹, Wallnüsse ², Mandeln ³)
- i) Senf
- j) Sesamsamen
- k) Weichtiere
- l) Sellerie

Das Wort „enthält“ ist vor jedem Allergen vorzusetzen.

Wichtig ist, dass im Rahmen der 14 Hauptallergene beim glutenhaltigen Getreide die jeweilige Getreideart genannt werden muss und bei den Schalenfrüchten ebenso die jeweilig verarbeitete Schalenfruchtart.

zum Beispiel:

falsch: "Schalenfrüchte" **richtig:** "enthält Haselnüsse"
falsch: " glutenhaltiges Getreide" **richtig:** "enthält Weizen, Weizengluten"

Vorgaben zu einer mündlichen Auskunft über allergene Inhalts- und Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung, dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die Allergenen Inhalte und Zusatzstoffe von Lebensmitteln auch mündlich, durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter, auf Nachfrage des Endverbrauchers oder der Behörde, mitgeteilt werden. Basis der mündlichen Auskunft muss eine schriftliche Dokumentation sein. Hierfür können z.B. Rezeptsammlungen oder Produktdatenblätter genutzt werden.

In der Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Aufzeichnung an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar, hinzuweisen.

Die schriftliche Aufzeichnung wurde vom Gesetzgeber an keine Form gebunden!

Die Zusammenfassung von Allergenen ist nicht gestattet, das heißt pauschale Auskünfte wie etwa „Unsere Speisen enthalten folgende Allergene:...“ sind nicht zulässig

Beispiel für die Gestaltung eines Verbraucherhinweises und einer möglichen, schriftlichen Dokumentation:

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gern mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann auf Wunsch jederzeit eingesehen werden.

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, zum Beispiel 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 Allergenkennzeichnung ausgenommen sind!

Beispiele für Ausnahmen:

- Straßenfeste/Vereinsfeste mit Mitbring-Ware
- 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

Hinweis für Allergiker: „Kann Spuren enthalten“

Im Gegensatz zur vorgeschriebenen Allergenkennzeichnung bezieht sich der zusätzliche Hinweis für Allergiker ausschließlich auf Bestandteile, die nicht gemäß Rezeptur, sondern unbeabsichtigt durch Verunreinigung ins Lebensmittel gelangen.

Werden in einer Produktionsstätte von Süßwaren beispielsweise Nüsse eingesetzt, so können Spuren davon auch in Lebensmittel gelangen, die rezepturgemäß ohne Nüsse zubereitet werden, zum

Beispiel in die Vollmilkschokolade. Hierauf macht der Hersteller mit dem Hinweis aufmerksam: „Kann Spuren von Nüssen enthalten“. Er schützt sich damit vor Haftungsansprüchen.

Da diese Angaben rechtlich nicht geregelt sind, können vergleichbare Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Verunreinigungen mit Allergenen aufweisen. Umgekehrt wird als Vorsichtsmaßnahme manchmal eine lange Liste möglicher Allergenspuren aufgeführt, die deshalb nicht zwangsläufig enthalten sein müssen

Allgemeine Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung zum Beispiel 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, zum Beispiel offen bezogene Lebensmittel, 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 in der Regel „aus GVO hergestellt“). Kennzeichnungselemente von Vorverpackten Lebensmitteln müssen bei loser Abgabe kenntlich gemacht werden. Dies betrifft beispielsweise die Flüssigwürze von Fleischzubereitungen.

Auslobung von Bio-Qualität

Wer Speisen und Getränke als Bio-Qualität auslobt, muss beachten, dass der Begriff „Bio“ EU-rechtlich geschützt ist. Wer Bio-Lebensmittel herstellt (oder weiterverarbeitet und als solche bewirbt) muss sich genau an die Vorgaben der EU-Ökoverordnung halten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen durch staatlich zugelassene private Kontrollstellen unterziehen. Damit Sie Speisen rechtmäßig als „Bio“-Produkte bewerben dürfen, müssen mindestens 95 % der Zutaten aus ökologischem Anbau stammen.

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. Dieses Merkblatt entbindet auch nicht von Informationspflicht der Gewerbetreibenden, sich laufend über Änderungen zu informieren.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an das
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Oberhavel
Telefon: 03301 601-6223 oder E-Mail: veterinaeramt@oberhavel.de