



In diesem Merkblatt wird Ihnen aufgezeigt, in welchem Umfang ab dem 9. Juni 2021 der Gehalt an Zusatzstoffen sowie die derzeit 14 kennzeichnungspflichtigen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösenden Stoffe in lose abgegebenen Lebensmitteln kenntlich gemacht werden können.

Eine Informationspflicht gegenüber den Verbrauchern besteht nicht nur bei **vorverpackten** Lebensmitteln (Fertigpackungen), sondern auch bei der Abgabe von **unverpackten** Speisen und Getränken in der Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Bäckerei- und Metzgereiverkaufsstellen oder ähnlichen Betrieben, sowie beim Anbieten von Speisen und Getränken über Onlineplattformen und Flyer.

Nicht vorverpackte Lebensmittel im Sinne der neuen Verordnung sind solche, die unverpackt zum Verkauf angeboten, auf Wunsch des Kunden am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren tagesaktuellen Verkauf vorverpackt und im Bedienenverkauf abgegeben werden.

Bei der Abgabe von loser Ware galten bei Zusatzstoffen und Allergenen in der Vergangenheit unterschiedliche Informationsformen. Eine ausschließliche mündliche Information über Zusatzstoffe war nicht erlaubt bzw. möglich. Mit der neuen Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) ist es nun möglich, bei der Information über Zusatzstoffe und Allergene, diese Informationen für den Kunden kompakt darzustellen. Unter den unten aufgeführten Voraussetzungen kann das Verkaufspersonal den Kunden nun auch mündlich informieren.

1. Möglichkeiten der Kenntlichmachung

1.1 Schriftliche/elektronische Zusatzstoff- und Allergeninformation

- In Speise- und Getränkekarten oder Preisverzeichnissen (Fußnoten sind zulässig, siehe Beispiel 7.1).
- Mit einem Aushang in der Verkaufsstätte (siehe Beispiel 7.2).
- Auf einem Schild auf oder in der Nähe des Lebensmittels (siehe Beispiel 7.3).
- Anhand anderen schriftlichen Aufzeichnungen oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsmöglichkeiten, sofern die Angaben für den Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 1 von 8
-----------	---------------------------------	--	---------------

1.2 Mündliche Zusatzstoff-/ Allergeninformation

Folgende drei Voraussetzungen müssen für die mündliche Information gegeben sein:

- Die erforderlichen Angaben müssen dem Verbraucher auf dessen Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.
- Es liegt eine **schriftliche Aufzeichnung** über Zusatzstoffe und Allergene vor, die bei der Herstellung des Lebensmittels verarbeitet wurden. Die schriftlichen Aufzeichnungen sind für die zuständige Behörde und den Verbraucher leicht zugänglich zu machen (siehe Beispiel 7.2).
- Das Personal muss gut über die verwendeten Zutaten informiert sein.

Die Angaben sind so bereitzustellen, dass der Endverbraucher oder der Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels von ihnen Kenntnis nehmen kann.

Wird die Kennzeichnung mündlich, in einer separaten Liste, einem Aushang, einer speziellen Allergen- & Zusatzstoffkarte, mit Fußnoten oder durch sonstige schriftliche sowie elektronische Informationsangebote bereitgestellt, muss in der Verkaufsstätte bzw. in der Speise-/Getränkete an gut sichtbarer Stelle, **deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden**, wo die erforderlichen Angaben bereitgestellt werden.

Ein solcher Hinweis könnte beispielsweise lauten:

„Unsere Lebensmittel können Allergene und/oder Zusatzstoffe enthalten. Eine schriftliche Information liegt für Sie bereit. Unsere Mitarbeiter geben gerne Auskunft.“

Hinweis:

Sind in den angebotenen Lebensmitteln **sowohl kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe als auch kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten**, ist über die Zusatzstoffe sowie die Allergene **in gleicher Art und Weise und in derselben Darstellungsform** zu informieren. Es ist dann beispielsweise nicht möglich, über die Allergene mündlich Auskunft zu geben und die Zusatzstoffe schriftlich in der Speisekarte zu kennzeichnen.

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 2 von 8
-----------	---------------------------------	--	---------------

2. Fernabsatz (Verkauf über Internet, Telefon und Fax)

Sofern lose Ware über Fernkommunikationsmittel (z. B. Telefon) zum Kauf angeboten wird, müssen die Verbraucher **vor der Bestellung** (Kaufabschluss) und **zum Zeitpunkt der Lieferung** neben anderen Pflichtangaben auch über die Zusatzstoffe und Allergene informiert werden. Sollte der Verkauf über eine Webseite erfolgen, so müssen die Angaben über Zusatzstoffe und Allergene vollständig direkt auf der Webseite zur Verfügung gestellt werden.

Erfolgen Bestellungen von Lebensmitteln mittels eines Angebotsflyers, so können die Zusatzstoff- und Allergeninformationen direkt auf den Flyern angegeben werden. Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, die erforderlichen Angaben auf der Webseite zu hinterlegen oder bei einer fernmündlichen Bestellung auf Anfrage des Verbrauchers die Zusatzstoffe / Allergene direkt mitzuteilen. Für diese beiden Möglichkeiten muss auf dem Flyer ein gut sichtbarer und leicht lesbarer Hinweis erfolgen.

Dieser Hinweis könnte beispielsweise lauten:

„Die Informationen über die in unseren Lebensmitteln enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene können Sie unserer Homepage www.1234.de entnehmen oder bei Ihrer telefonischen Bestellung bei unserem geschulten Personal erfragen.“

Ferner müssen die Informationen über Zusatzstoffe und Allergene auch **zum Zeitpunkt der Auslieferung** für den Verbraucher verfügbar sein. Dies kann auf der Verpackung, durch mitgelieferte Flyer, Speisekarten oder sonstige Informationsmöglichkeiten erfolgen.

3. Ausnahmeregelung

Sollten in den zum Kauf angebotenen Lebensmitteln Zutaten verarbeitet worden sein, die kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten, jedoch im Enderzeugnis **keine technologische Wirkung** (carry over) mehr haben, so kann auf die Kennzeichnung bzw. Information dieser Zusatzstoffe verzichtet werden. Ob ein Zusatzstoff noch eine technologische Auswirkung auf das Endprodukt hat, ist eine Einzelfallbeurteilung, z. B. hat ein Antioxidationsmittel, welches in einem Tafelmeerrettich enthalten ist und zur Herstellung einer Meerrettichsoße verwendet wird, keine antioxidative Wirkung mehr und eine Kenntlichmachung kann daher unterbleiben.

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldan</i>	Seite 3 von 8
-----------	---------------------------------	---	---------------

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

Zusatzstoffgruppe <i>Klassennamen</i> E-Nummern	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoff(e) <i>Farbstoffe</i> 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
<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. (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) <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 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
<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 Rohpökelfleisch, umgerötete Fleischerzeugnisse
Antioxidantien <i>Antioxidationsmittel</i> 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

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 4 von 8
-----------	---------------------------------	--	---------------

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
Bestimmte Eisensalze <i>Stabilisatoren</i> E 579 und E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung <i>Überzugmittel</i> E 445, E 471, E 473, E474, E 901 - E 905, E 914	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
<i>Schwefeldioxid / Sulfite</i> E 220 - E 228 ab 10 mg/kg!	"geschwefelt"	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich
Phosphate <i>Stabilisatoren</i> E 338 - E 341, E343, E 450 - E 452	„mit Phosphat“ Ausschließlich bei Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken, Fleischdrehspieße
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe <i>Süßungsmittel</i> E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 - E 962, E 964 - E 968, E - 969	„mit Süßungsmittel/n“ <ul style="list-style-type: none"> • 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. Allergenkennzeichnung

Kennzeichnungspflichtig sind derzeit 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Zu den „Allergenen Vierzehn“ gehören:

Glutenhaltiges Getreide		Schalenfrüchte / Nüsse	
Wz - Weizen	K - Krebstiere	Hs - Haselnüsse	Sel - Sellerie
Ro - Roggen	Ei - Eier	Man - Mandeln	Sen - Senf
Ge - Gerste	F - Fische	Wa - Walnüsse	Ses - Sesamsamen
Hf - Hafer	Er - Erdnüsse	Pa - Paranüsse	Su - Schwefeldioxid/Sulphite
	So - Sojabohnen	Pe - Pecannüsse	L - Lupinen
	M - Milch	Pi - Pistazien	W - Weichtiere
		Ka - Kaschunüsse	
		Mac - Macadamianüsse	

Da es zu den einzelnen Stoffen jedoch noch Ergänzungen aber auch Ausnahmen gibt und diese Auflistung nicht abschließend ist, informieren Sie sich bitte zusätzlich im Artikel 21 sowie im Anhang II der VO (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung.

6. Regelungen zur Kenntlichmachung von Koffein, Chinin sowie gentechnisch veränderten Organismen (keine Zusatzstoffe im Sinne der LMZDV)

Zutat	Art der Kenntlichmachung	Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zutaten enthalten können
Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) Bei Koffeingehalt >150 mg/l	„ koffeinhaltig “ „ erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen “ + 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“)
Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„ chininhaltig “	chininhaltige Erfrischungsgetränke (z. B. „Bitter Lemon“)
Lebensmittel die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) bestehen, diese enthalten oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden	„ gentechnisch verändert “ oder „ aus gentechnisch verändertem ... hergestellt “	Mais, Soja

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldauf</i>	Seite 6 von 8
-----------	---------------------------------	--	---------------


7. Beispiele

7.1 Kennzeichnung in der Getränke- bzw. Speisekarte

Getränke- und Speisekarte		
Getränke		
Tafelwasser	0,5l	2,10 €
Spezi 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 Wz, Ei, M „Wiener Art“ 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 €
Schweinelendchen 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		

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldan</i>	Seite 7 von 8
-----------	---------------------------------	---	---------------

7.2 Kennzeichnung in einer separaten Allergen- & Zusatzstoffliste

Allergen- & Zusatzstoffkennzeichnung																								
Lebensmittel/ Gericht	Getreideprodukte (Glutenhaltig)				Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte							Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid Sulfite	Lupinen	Weichtiere	 Landratsamt Kitzingen Zusatzstoffe
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer							Mandeln	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamianüsse						
Jägerschnitzel mit Kroketten	X					X				X									X	X				
Toast Hawaii	X									X														1, 3, 13
Schnitzel "Wiener Art"	X					X																		

① mit Antioxidationsmittel ⑦ gewachst ⑩ koffeinhaltig ⑫ gentechnisch verändert oder aus gentechnisch verändertem ... hergestellt.
 ② mit Geschmacksverstärker ⑧ geschwärzt ⑪ chininhaltig ⑬ mit Konservierungsstoff (bzw. Nitrat oder Nitritpökelsalz)
 ③ mit Phosphat ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962).
 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

7.3 Kennzeichnung auf dem Preisschild

 Landratsamt Kitzingen

Belegtes Schinken-Käse-Brötchen

Stück 3,50 €

mit Farbstoff, Konservierungsstoff, enthält Weizen, Milch, Eier

Hinweis: Dieses Merkblatt ist ein Service Ihrer Lebensmittelüberwachung am Landratsamt Kitzingen. 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 Kitzingen unter 09321-928 3403.

Rechtsnormen

- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011 gültig ab 13.12.2014
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV vom 05.07.2017 gültig ab 13.07.2017
- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV vom 02.06.2021 gültig ab 09.06.2021

Version 2	Erstellt am 04.01.2023 / TRE	Freigegeben durch Sachgebietsleiterin 34: am: 04.01.2023 <i>Dr. Baldorf</i>	Seite 8 von 8
-----------	---------------------------------	--	---------------