LANDESHAUPTSTADT
WIESBADEN
Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz

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

Stand: April 2015

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 des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) sowie der Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnungen (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.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der VO (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	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“**	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete), Käse, Anchosen (Fischhalbkonserven z. B. Anchovis, graved Lachs), Peperoni

Teutonenstraße 1
65187 Wiesbaden
Tel.: 0611 89077-0
Fax: 0611 89077-49
E-Mail: Veterinaeramt@wiesbaden.de

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 (z. B. 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, E 960 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“**	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke) **Anmerkung:** Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 - E 452	**„mit Phosphat“**	Brühwürste, Kochschinken **Anmerkung:** Eine Kenntlichmachung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.
Sulfite E 220 - E 228	**„enthält Sulfite“**	Wein, Sekt, Trockenfrüchte

Weitere Regelungen:

Zutat	Kenntlichmachung
Coffein (kein Klassennahme); 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 Klassennahme); keine E-Nummer	**„chininhaltig“**

Zutaten aus gentechnisch veränderten Bestandteilen (z. B. Soja, Mais)	**„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“**
Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja	**„enthält Sojaöl, aus genetisch veränderter Soja hergestellt“**

Allergenkennzeichnung (ab 13.12.2014)

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
Glutenhaltiges Getreide	Weizenmehl, Weizenkeime, Weizengrieß, Paniermehl
Krebstiere	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl
Eier	Eiklar, Flüssigei, Eigelb, Vollei, Gefrierei
Fisch	alle Arten von Fisch; Fischöl, Kaviar, Surimi
Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Erdnusspaste
Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Sojasoße
Milch/Lactose	Vollmilch, Butter, Joghurt, Speisequark, Käse
Schalenfrüchte	alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant
Sellerie	Gemüsebrühe, Selleriesalz
Senf	Senfkörner, Senfsaat, Mostrich
Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO2 angegeben)	Calciumbisulfit/E 227, Calciumsulfit/E 226, Kaliumbisulfit/E 228, Kaliummetabisulfit/E 224, Natriumhydrogensulfit/E 222, Natri-ummetabisulfit/E 223, Natriumsulfit/E 221, Schwefeldioxid/E 220
Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Lupinenmilch
Weichtiere	Schnecken, Tintenfisch, Muscheln, Austern

Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen Lebensmittelinformations – Ergänzungsverordnung“

a) Vorgaben für die schriftliche Kenntlichmachung von allergenen Stoffen für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung:

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

Achtung: Endnoten sind nur für die Kennzeichnung der Allergene zulässig, nicht jedoch für die Zusatzstoffkennzeichnung

Art und Weise der Kenntlichmachung gemäß der „Vorläufigen Lebensmittelinformations – Ergänzungsverordnung“ (VorlLMIEV)

b) Vorgaben zu einer mündlichen Auskunft über allergene Stoffe in Lebensmitteln:

Als Option zu einer schriftlichen Kenntlichmachung dürfen im Rahmen der Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung Auskünfte über die allergenen Inhalte 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.

Beispiel:

Über die in unseren Produkten enthaltenen
allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe
geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.

Eine schriftliche Dokumentation kann 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, z. B. 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
- Kuchenbüffet 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 (Fußballtuniere mit Rostwurstverkauf)
- große Vereinsveranstaltungen mit Bewirtung

Allgemeine Anmerkung:

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z. B. 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, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, 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 i. d. R. „aus GVO hergestellt“).

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 Rechtnormen sind zu beachten.

Musterspeisekarte

SUPPEN

× Nudelsuppe [a)] mit Ei [5)]	2,90 €
× Kartoffelsuppe [f)] mit einem Paar Wiener Würstchen [i) 5) ,3) ,7)]	4,90 €

VORSPEISEN

× Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat [i), c), a) 2), 5), 7)]	5,90 €
× Irischer Räucherlachs auf Toast [a), j)] mit Sahnemeerrettich [1), 2)]	6,90 €

HAUPTGERICHTE

× Paniertes Schnitzel [a), c)] mit Rahmsauce [a)] und Pommes Frites [5)]	9,90 €
× Kabeljau in Senfsauce [f)] mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat [i), f) 2)]	9,90 €

SALATE

× Italienischer Meeresfrüchte-Salat [b), d), k) 2), 3), 4), 6)]	6,90 €
× Schichtsalat [c), f), j)]	5,90 €

DESSERTS

× gemischter Eisbecher [f), c), g), h) 1), 2)]	3,90 €
× Fruchtsalat [h)] mit Cremelikör [f) 1), 2), 8)]	2,90 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe

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

Zeichenerklärung Allergene

Enthält:

a) Weizen
b) Krebstiere
c) Eier
d) Fische
e) Erdnüsse
f) Milch / Laktose
g) Pistazien
h) Haselnüsse
i) Senf
j) Sesamsamen
k) Weichtiere