

Landkreis Göttingen  
 Fachbereich Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
 für den Landkreis und die Stadt Göttingen  
 Walkemühlenweg 8  
 37083 Göttingen  
 Tel. 0551 / 525 – 2493

Katzensteiner Str. 137  
 37520 Osterode am Harz  
 Tel. 05522 / 960 – 5327

## Merkblatt

### Hinweise zur Kennzeichnung von Lebensmitteln bei loser Abgabe

#### A. Zusatzstoffkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Nicht vorverpackte Lebensmittel, die nachfolgende Zusatzstoffe und andere Zutaten enthalten, müssen entsprechend der Spalte „Kennzeichnung“ der folgenden Tabelle gekennzeichnet werden. Auch wenn Sie die genannten Zutaten den von Ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln nicht unmittelbar hinzufügen, müssen Sie diese kennzeichnen.

Wenn Sie z. B. eine Brühe, die Geschmacksverstärker enthält, als Zutat für verschiedene Lebensmittel nutzen, müssen Sie alle Lebensmittel, die diese Brühe enthalten, entsprechend mit „mit Geschmacksverstärker“ kennzeichnen.

Die Art und Weise der Kennzeichnung wird unter Punkt C. beschrieben.

Art des Zusatzstoffes E-Nummern	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Belegkirschen, Backwaren mit Füllungen, Tortenguss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z. B. Salami)
Zusätzlich bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten	<b>E-Nr. oder Name des Farbstoffs angeben &amp; „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“</b>	z. B. Regenbogenkuchen, Lebensmittelfarben, Fassbrause
Konservierungsstoffe E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonserven
bei Lebensmitteln, denen Nitrat oder Nitritpökelsalz als Konservierungsstoff oder Antioxidationsmittel zugesetzt sind, kann die Kennzeichnung auch in folgender Weise erfolgen:	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 249 - E 252, E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
Geschmacksverstärker E 620 - E 650	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel,
Eisensalze E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven

Art des Zusatzstoffes E-Nummern	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Süßungsmittel E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 - E 962, E964 – E 969	„mit Süßungsmittel(n)“	süßsaure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Joghurt, Cola-Getränke)
Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965 - 968)	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	brennwertverminderte Lebensmittel Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich
Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam E 951 und / oder Aspartam-Acesulfamsalz E 962	„enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel
Tafelsüßen	„auf der Grundlage von...“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel	Süßstofftabletten
Phosphate (nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken,
Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z. B. Wachse. E 901 – 905, E 914	„gewachst“	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel, Birnen
<b>Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.</b>		
Chinin, Chininsalze (Aroma)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke (z. B. Bitter Lemon)
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l	„Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg / 100 ml	Energy Drinks, bestimmte Cola-Sorten
Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte
Lebensmittel, die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat) hergestellt“	Maiskörner, Sojabohnen, Rapssaaten, Leinsaaten
Lebensmittel, die aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden	„enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“	Speiseöle aus Soja, Raps, oder Mais, Frittierfett Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Sojalecithin, Tofu

## B. Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackten Lebensmitteln

Die europäische Lebensmittel-Informationsverordnung (VO (EU) Nr. 1169/2011) listet in Anhang II 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenem Potenzial auf. Sobald diese Zutaten, auch in kleiner Menge, dem Lebensmittel direkt oder über Vorprodukte zugesetzt worden sind, müssen die Kunden darüber informiert werden. Dies gilt auch für zugekaufte Fertig- und Halbfertigprodukte, die im Betrieb lediglich erwärmt oder durchgehandelt werden.

Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	Beispielhaft enthalten in:
Glutenhaltiges Getreide, namentlich: A1 Weizen A2 Roggen A3 Gerste A4 Hafer A5 Dinkel A6 Kamut	Brötchen / Brot, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder, paniertes Schnitzel, Bier, Kuchen, Gebäck, Torten
B Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl, Pastasaucen, Pizzen
C Eier	Paniertes Schnitzel, Nudeln, Feinkostsalate, Kuchen, Torten, Käse
D Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar, Saucen, Feinkostsalate
E Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme, Torten, Gebäck, Kuchen, Schokolade
F Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu, Speiseöle, Pommes, Salate, Bratöl
G Milch inkl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse, Salate, Torten, Kuchen, Cappuccino, Desserts
Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich: H1 Mandeln H2 Haselnüsse H3 Walnüsse H4 Kaschu-/Cashewnüsse H5 Pecannüsse H6 Paranüsse H7 Pistazien H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse	Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant, Gebäck, Torten, Kuchen, Schokolade, Speiseöle
I Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen, Saucen, Gemüse, Suppen
J Senf	Senfkörner, Gewürze, Würste, Salate, Saucen
K Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Brötchen, Gebäck, Kuchen
L Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl, Gebäck, Kuchen, Torten, Getränke
N Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch, Pizza, Pasta, Saucen, Paella

### C. Art und Weise der Kennzeichnung von Zusatzstoffen, anderen Zutaten und Allergenen:

#### 1. Schriftliche Form:

- auf Speise- oder Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiment-Flyern oder online Bestelllisten)
- auf Preisverzeichnissen oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden,
- in einer sonstigen schriftlich oder elektronisch bereitgestellten Information (z. B. Aushang oder Kladdenlösung)

Bei Speise- oder Getränkekarten/-tafeln und Preisverzeichnissen sind auch leicht verständliche Fußnoten möglich, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Die Fußnoten müssen dem jeweiligen Lebensmittel direkt zugeordnet sein.

Hinweise:

- bei Zusatzstoffen ist eine Ziffernlegende üblich (z. B. 1 bis 15)
- bei Allergenen ist eine Buchstabenlegende üblich (z. B. A bis N).

Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen oder Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend.

Gruppen können allerdings sinnvoll zusammengefasst werden.

Beispiele:

„Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“

„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie und sind mit Geschmacksverstärker“

**Bei einer Kladdenlösung oder bei elektronischen Angeboten muss bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte ein Hinweis gegeben werden, wie die Angaben bereitgestellt werden.**

Weitere Informationen zu Allergenen:

**Allergene Zutaten** werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ gekennzeichnet, dann erfolgt eine Aufzählung der allergenen Zutaten.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse“ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss z. B. „enthält Walnuss“ oder „enthält Weizen“ angegeben werden.

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits die konkret enthaltene allergene Zutat benennt, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (z. B. Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen weiteren enthaltenen Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

**1.1. Musterbeispiel für eine Kladder:**

enthält...	Allergene:																	Zusatzstoffe:																		
	glutenhaltiges Getreide						Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch		Schalenfrüchte Nüsse					Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere	mit Farbstoff	mit Konservierungsstoff	mit Geschmacksverstärker	mit Antioxidationsmittel	mit Süßungsmittel	mit Phosphat	gewachst	geschwärzt					
Produkt	Weizen	Dinkel	Khorosan-Weizen	Roggen	Gerste	Hafer					Krebstiere	Milch	Laktose	Mandelh	Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse															Paranüsse	Pistazie	Makkadamia	Pecannüsse	

## 1.2. Musterspeisekarte:

<p><b>Suppen</b>          Tomatensuppe mit Sahnehaube<sup>G</sup>          Gulaschsuppe<sup>2,I</sup> mit Brot<sup>A</sup></p> <p><b>Vorspeisen/Salate</b>          Tomate-Mozzarella<sup>G</sup> mit Basilikumpesto<sup>G</sup>          Blattsalate mit Tomate, Gurke, Hirtenkäse<sup>G</sup>,          schwarze Oliven<sup>7</sup> und Joghurtdressing<sup>2,G,J</sup>          Gebackener Feta mit Honig          Mini-Frühlingsrolle<sup>A,F,K</sup> mit Sojasoße<sup>2</sup></p> <p><b>Pizza<sup>A</sup> und Pasta<sup>A</sup></b>          Pizza mit Tomate, Käse<sup>1,2,G</sup> und Salami<sup>2,3</sup>          Pizza mit Tomate, Käse<sup>1,2,G</sup> und Formfleischvorder-Schinken<sup>2,3,5,6</sup>          Penne<sup>A</sup> mit Hackfleischsoße<sup>I</sup> und Grana Padano<sup>G</sup>          Penne<sup>A</sup> „Frutti di Mare mit Surimi“<sup>B,D</sup>          Chop Suey (Schweinefleisch mit Gemüse)<sup>F,I</sup></p> <p><b>Hauptgerichte</b>          Wienerschnitzel<sup>A,C</sup> mit Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing<sup>G,J</sup>          Schweineschnitzel „Wiener Art“<sup>A,C</sup> mit Bratkartoffeln          Gebackene Nudeln<sup>A</sup> mit Hühnchen und Ei          Kalbsgeschnetzeltes<sup>A,G,I</sup> mit Backpflaumen<sup>4</sup> und Spätzle<sup>A,C</sup>          Schweinefilet mit Champignonrahmsoße<sup>A,G</sup> auf Rösti</p> <p><b>Imbiss</b>          Dönertasche<sup>A,C,G</sup> mit Krautsalat und Soße<sup>G</sup>          Hackfleischdrehspieß-Tasche<sup>A,G</sup>          Pommes frites<sup>5</sup> rot<sup>1,2</sup>, weiß<sup>1,2,8,C</sup> oder rot-weiß<sup>1,2,8,C</sup>          Currybockwurst<sup>1,2,5,8,I</sup> mit Pommes frites<sup>5</sup>          Chickennuggets<sup>A</sup> mit Süß-saurer Soße<sup>1,F,I</sup>          Bratwurst<sup>5,6</sup> im Brötchen<sup>A</sup>          Frikadelle<sup>A,C,J</sup> mit Kartoffelsalat<sup>C,F,G</sup></p>		<p><b>Dessert</b>          Griechischer Joghurt<sup>G</sup> mit Honig und Nüssen<sup>E,H,H1</sup>          Erdbeer-Sorbet<sup>A,L</sup></p> <p><b>Heißgetränke</b>          Tasse Kaffee          Pott Milchkaffee          Cappuccino<sup>G</sup>          Latte macchiato<sup>G</sup></p> <p><b>Getränke</b>          Mineralwasser (Flasche)          Cola<sup>1</sup>          Cola light<sup>1,8,10</sup>          Orangenlimonade<sup>1,3,8</sup>          Apfelsaft          Bananennektar          Bitter Lemon<sup>9</sup>          Malztrunk<sup>A1</sup>          Pils vom Fass<sup>A1</sup>          Alsterwasser / Radler<sup>1,3,8,A1</sup>          Hefeweizen          „Torre“ Mexikanisches Starkbier<sup>1,A</sup>          Weißwein<sup>L</sup>          „Aschaffenburg Pompejaner Müller Thurgau, Kabinett, trocken“</p> <p><b>Spirituosen</b>          Campari<sup>1</sup>          Cognac<sup>1</sup>          Southern Comfort<sup>1</sup>          Metaxa          Whisky – Cola<sup>1</sup>          Gin – Tonic<sup>9</sup></p>		
<p><b>Zusatzstoffe/Warnhinweise</b>          1. Mit Farbstoff          2. Mit Konservierungsstoff          3. Mit Antioxidationsmittel          4. Geschwefelt          5. Mit Geschmacksverstärker          Mit Phosphat          7. geschwärzt</p>	<p>8. Mit Süßungsmittel          9. Chininhaltig          10. enthält eine Phenylalaninquelle          11. Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen</p>	<p><b>Allergene enthält:</b>          A. Weizen          A1. Gerste          B. Krebstiere          C. Eier          D. Fische          E. Erdnüsse</p>	<p>F. Soja          G. Milch/Laktose          H. Mandeln          H1. Walnuss          I. Sellerie          J. Senf          K. Sesam</p>	<p>L. Schwefeldioxid / Sulfite          M. Lupine          N. Weichtiere</p>

- Zusatzstoffe, sonstige Zutaten und Allergene, die in Ihrem Betrieb **nicht** vorkommen, müssen nicht zwingend in Ihrer Legende stehen. Die Legende kann individuell angepasst werden, so dass sie übersichtlicher ist.

## 2. Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Die Informationen über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene können auch mündlich durch das Personal oder den Lebensmittelunternehmer gegeben werden.

Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Das Personal und / oder der Lebensmittelunternehmer müssen hinreichend unterrichtet sein.
- Die Information über Zusatzstoffe und Allergene muss dem Verbraucher auf Nachfrage **unverzüglich** vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden.
- Eine schriftliche Aufzeichnung der bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zutaten und Allergenen liegt im Betrieb vor (Kladde).
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich **und**
- der Kunde muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

### **Allergen- und Zusatzstoffinformationen sind in gleicher Art und Weise und über das identische Medium zur Verfügung zu stellen!**

Es ist also **nicht** möglich die Informationen über **Zusatzstoffe schriftlich** in der Speisekarte aufzulisten und die Informationen über **Allergene mündlich** bereit zu stellen.

#### D. Weitere Hinweise:

- Speisen und Getränke dürfen **nicht irreführend** gekennzeichnet sein z. B.:
  - wenn Nektar angeboten wird, darf dieser nicht als Saft in der Karte stehen
  - wenn ein Formfleischerzeugnis verwendet wird (z. B. als Pizzabelag), darf dieses nicht als Schinken in der Karte stehen
  - wenn Käseimitat verwendet wird, darf dieses nicht als Käse in der Karte stehen
  - wenn Salzlakenkäse aus Kuhmilch verwendet wird, darf dieser nicht als Schafkäse oder Feta in der Karte stehen
  - wenn Schafkäse aus anderen Ländern als aus Griechenland verwendet wird, darf dieser nicht als Feta in der Karte stehen (geschützte Ursprungsbezeichnung)
  - wenn ein Drehspieß mit mehr als 60% Hackfleischanteil verwendet wird, darf dieser nicht als Döner oder Döner Kebab bezeichnet werden
  - wenn das Imitat Surimi verwendet wird, darf dieses nicht als Krebs, Garnele oder als Meeresschnecken bezeichnet werden
  - wenn Tafelwasser angeboten wird, darf dieses nicht als „Mineralwasser“ in der Karte ausgewiesen werden. Die Abgabe von Mineralwasser darf nur vorverpackt (z. B. Flasche) erfolgen
- Zum Wein müssen die jeweilige Qualitätsstufe und das Anbaugebiet angegeben werden.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt.