

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, Lachsersatz, 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	E-Nr. oder Name des Farbstoffs angeben & „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	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
Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.		
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.

1.2. Musterspeisekarte:

<p>Suppen Tomatensuppe mit Sahnehaube^G Gulaschsuppe^{2,I} mit Brot^A</p> <p>Vorspeisen/Salate Tomate-Mozzarella^G mit Basilikumpesto^G Blattsalate mit Tomate, Gurke, Hirtenkäse^G, schwarze Oliven⁷ und Joghurtdressing^{2,G,J} Gebakener Feta mit Honig Mini-Frühlingsrolle^{A,F,K} mit Sojasoße²</p> <p>Pizza^A und Pasta^A Pizza mit Tomate, Käse^{1,2,G} und Salami^{2,3} Pizza mit Tomate, Käse^{1,2,G} und Formfleischvorder-Schinken^{2,3,5,6} Penne^A mit Hackfleischsoße^I und Grana Padano^G Penne^A „Frutti di Mare mit Surimi“^{B,D} Chop Suey (Schweinefleisch mit Gemüse)^{F,I}</p> <p>Hauptgerichte Wienerschnitzel^{A,C} mit Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing^{G,J} Schweineschnitzel „Wiener Art“^{A,C} mit Bratkartoffeln Gebackene Nudeln^A mit Hühnchen und Ei Kalbsgeschnetzeltes^{A,G,I} mit Backpflaumen⁴ und Spätzle^{A,C} Schweinefilet mit Champignonrahmsoße^{A,G} auf Rösti</p> <p>Imbiss Dönertasche^{A,C,G} mit Krautsalat und Soße^G Hackfleischdrehspieß-Tasche^{A,G} Pommes frites⁵ rot^{1,2}, weiß^{1,2,8,C} oder rot-weiß^{1,2,8,C} Currybockwurst^{1,2,5,8,I} mit Pommes frites⁵ Chickennuggets^A mit Süß-saurer Soße^{1,F,I} Bratwurst^{5,6} im Brötchen^A Frikadelle^{A,C,J} mit Kartoffelsalat^{C,F,G}</p>		<p>Dessert Griechischer Joghurt^G mit Honig und Nüssen^{E,H,H1} Erdbeer-Sorbet^{A,L}</p> <p>Heißgetränke Tasse Kaffee Pott Milchkaffee Cappuccino^G Latte macchiato^G</p> <p>Getränke Mineralwasser (Flasche) Cola¹ Cola light^{1,8,10} Orangenlimonade^{1,3,8} Apfelsaft Bananennektar Bitter Lemon⁹ Malztrunk^{A1} Pils vom Fass^{A1} Alsterwasser / Radler^{1,3,8,A1} Hefeweizen „Torre“ Mexikanisches Starkbier^{1,A} Weißwein^L „Aschaffenburg Pompejaner Müller Thurgau, Kabinett, trocken“</p> <p>Spirituosen Campari¹ Cognac¹ Southern Comfort¹ Metaxa Whisky – Cola¹ Gin – Tonic⁹</p>		
<p>Zusatzstoffe/Warnhinweise 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>Allergene enthält: 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 Meeresfrüchte 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.