

## **Merkblatt**

### über die Verwendung und Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergene im Einzelhandel bei loser Abgabe

#### **Art & Weise der Angaben:**

- ± Das Vorhandensein von Zusatzstoffen in Lebensmitteln ist bei der Abgabe an Endverbraucher grundsätzlich immer gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar anzugeben.

#### **2. Kennzeichnung der Zusatzstoffe:**

Bei **loser Abgabe** von Lebensmitteln (z.B. im stationären Verkaufstresen oder Verkaufsstand auf dem Wochenmarkt) auf einem Schild an oder neben dem Lebensmittel.

#### **Hinweis:**

Zur oben genannten Kennzeichnung von losen Lebensmitteln können die Angaben der Zusatzstoffe auch mit einem deutlich sichtbaren Hinweis, wie z.B. „Zu unseren verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen können unsere Mitarbeiter Sie mündlich aufklären“ versehen werden, wenn das Personal fachkundige und vollständige Angaben zu den Zusatzstoffen geben kann.

Zudem muss hierfür immer eine vollständige schriftliche Aufzeichnung aller verwendeten Zusatzstoffe der jeweiligen Lebensmittel dem Endverbraucher vorgelegt werden können. Hierbei sind alle verwendeten Zusatzstoffe mit Klassenname gefolgt von der Verkehrsbezeichnung oder E-Nummer anzugeben. (siehe Beispiele weiter unten)

Bei der schriftlichen Aufzeichnung ist zwingend erforderlich, dass die Informationen stets aktuell und gut verständlich für die eigenen Mitarbeiter sowie für den Endverbraucher sind. Eine schriftliche Aufzeichnung ist in jedem Fall **immer** vorzuhalten, z.B. in Form eines Produktordners.

#### **Beispiele (Zusatzstoffe):**

Die Verwendung von Zusatzstoffen muss mit den folgenden beispielhaft aufgeführten Bezeichnungen gekennzeichnet werden:

##### **„mit Farbstoff“**

Es sind sämtliche Farbstoffe zu kennzeichnen. Unbeachtlich dabei ist, ob die Farbstoffe natürlicher oder chemischer Natur sind.

z.B.:	Beta-Carotin	E160a
	Riboflavin	E101
	einfaches Zuckerkulör	E150a
	Beetenrot	E162

##### **„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“**

Oftmals bei „Slush-Ice“ Produkten mit intensiver Färbung oder „Bubble-Tea“ Produkten oder vergleichbares. (Baklava)

z.B.:	Gelborange S	E110
	Chinolingelb	E104
	Azorubin	E122
	Allurarot AC	E129
	Tartrazin	E102
	Cochenillerot A	E124

##### **„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“**

**Ausnahme:** Bei loser Abgabe von Waren, die unter Verwendung von Nitritpökelsalz und/oder Nitrat hergestellt wurden, kann die Angabe durch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“ ersetzt werden.

z.B.	Sorbinsäure	E200-203
	Benzoessäure	E210-213
	Nitrit in Nitritpökelsalz	E250

##### **„mit Antioxidationsmittel“**

Antioxidationsmittel werden z.B. für die haltbar- oder teilweise Haltbarmachung von Fleischerzeugnissen verwendet.

z.B.	Ascorbinsäure	E300-304
	Tocopherol	E306-309
	Gallate	E310-312
	Isoascorbinsäure	E315

**„mit Geschmacksverstärker“**

Geschmacksverstärker werden häufig für Fertigsoßen, Fertiggerichte und Brühen verwendet.

z.B.	Glutaminsäure, Glutamate	E620-625
	Guanylsäure, Guanylate	E626-629
	Inosinsäure, Inosinate	E630-633
	Ribonucleotide	E634-635

**„geschwärzt“**

gefärbte Oliven sind ein Beispiel.

z.B.	Eisen-II-gluconat	E579
	Eisen-II-lactat	E585

**„gewachst“**

Am Obst u. Gemüseregal ist eine solche Kennzeichnung häufig bei Äpfeln und Birnen erforderlich.

z.B.	Bienenwachs	E901
	Candelilla	E902
	Carnaubawachs	E903
	Schellack	E904
	Montansäureester	E912
	Polyethylenwachsoxidate	E914

**„mit Phosphat“**

Ein typische Kennzeichnung ist das Beispiel von Brühwurstzeugnissen.

z.B.	Phosphate	E338-341 E450-452
------	-----------	----------------------

**„mit Süßungsmittel“**

Diese Zusatzstoffe findet man u.a. in Diätprodukten, „Light“-Produkten und Energydrinks etc.

**Süßstoffe**

z.B.	Acesulfam	E950
	Aspartam	E951
	Cyclamat	E952
	Saccharin	E954
	Thaumatococin	E957
	Neohesperidin	E959

**Zuckeraustauschstoffe**

z.B.	Sorbit	E420
	Mannit	E421
	Isomalt	E953
	Maltit	E965
	Lactit	E966
	Xylit	E967

**„enthält eine Phenylalaninquelle“**

Für Beispiele siehe Punkt „mit Süßungsmittel“

z.B.	Aspartam	E951
------	----------	------

**„kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken“**

z.B. Zuckeraustauschstoffe s. oben (bei Gehalt > 100g/kg) Siehe auch „mit Süßungsmittel“

**Beispiele Allergene:**

„Milch und Milchprodukte“

Butter, Käse, Margarine, Brot-, Backwaren, Wurstwaren, Pürees, Suppen, Saucen

Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren

„Eier und Eierzeugnisse“

**Die Ausführungen**

dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden

Sie sich bitte an den oben benannten Fachdienst unter der angegebenen Anschrift.

Grundsätzlich haben Sie als Inverkehrbringer von Lebensmitteln in Abhängigkeit Ihrer Produkte deren Kennzeichnung zu prüfen und durchzuführen sowie schriftlich zu dokumentieren.

**Rechtsvorschriften (jeweils in derzeit gültiger Fassung):**

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV) LMZDV Ausfertigungsdatum: 02.06.2021

Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV) Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 18. November 2020 (BGBl. I S. 2504) geändert worden ist