



## Merkblatt

### Anforderungen an die Kennzeichnung von Zusatzstoffen und / oder Allergenen

Gültig für Lebensmittel zur Abgabe an Endverbraucher, Anbieter von Gemeinschaftsverpflegungen oder zur Weitergabe an andere Lebensmittelunternehmer;

für Lebensmittel, die ohne Verpackung angeboten werden, am Verkaufsort verpackt oder im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und nicht zur Selbstbedienung angeboten werden.

Angaben über Zusatzstoffe und Allergene sind in gleicher Art und Weise und über das identische Medium bereitzustellen!

#### 1. Anforderungen an schriftliche Angaben:

- ✓ Angaben können vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Kenntnis genommen werden oder
- ✓ Angaben befinden sich
  - auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
  - in einem Aushang in der Verkaufsstätte oder
  - auf Speise- u. Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen

Hier sind sie in leicht verständlichen Fuß- oder Endnoten angebracht, wobei auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird; oder
- ✓ Angaben sind durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellt, z. B. elektronische Unterrichtung, die unmittelbar und leicht zugänglich ist und ein Hinweis darauf liegt vor

#### 2. Anforderungen an die mündliche Auskunft:

- ✓ Mitteilung erfolgt auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels; und
- ✓ schriftliche Aufzeichnung liegt leicht zugänglich vor; und
- ✓ Hinweis, dass die Angaben mündlich erfolgen und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist, liegt beim Lebensmittel oder in einem Aushang vor

### 3. Angaben über Zusatzstoffe:

„mit Farbstoff“ (siehe 3.1)	„ <b>geschwärzt</b> “ (nur bei Oliven mit E579 oder E585)
„mit Konservierungsstoff“/ „konserviert“	„ <b>mit Phosphat</b> “ (nur bei Fleischerzeugnissen mit E338, E339, E340, E341, E450, E451, E452 oder E453)
„mit Süßungsmittel(n)“	„mit Nitritpökelsalz“ / „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“
„mit Antioxidationsmittel“	„mit Geschmacksverstärker“
„ <b>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</b> “ bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968	
„ <b>gewachst</b> “ bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden	
„ <b>enthält eine Phenylalaninquelle</b> “ bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	
bei Tafelsüßen durch den Hinweis „ <b>auf der Grundlage von ...</b> “, ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten <b>Süßungsmittel</b>	

#### 3.1. Warnhinweis:

1. Lebensmittel, die einen oder mehrere der folgenden Lebensmittelfarbstoffe enthalten, müssen wie folgt gekennzeichnet sein:

Gelborange S (E 110),	„Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
Chinolingelb (E 104),	
Azorubin (E 122),	
Allurarot AC (E 129),	
Tartrazin (E 102)	
Cochenillerot A (E 124)	

#### 4. Angaben über Allergene:

- ✓ Im Zutatenverzeichnis durch einen Schriftsatz hervorheben, durch den sie sich von dem Rest des Zutatenverzeichnisses eindeutig abhebt, z. B. durch die Schriftart, den Schriftstil oder die Hintergrundfarbe
- ✓ Ist kein Zutatenverzeichnis vorgesehen, so umfasst die Angabe das Wort „Enthält“, gefolgt von der aufgeführten Bezeichnung des Stoffs oder Erzeugnisses.

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	
Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse (sowie daraus gewonnene Erzeugnisse)		
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind		

#### 5. Rechtsgrundlagen

- ✓ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe
- ✓ Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften über Lebensmittelzusatzstoffe (Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung - LMZDV)
- ✓ Verordnung zur Durchführung unionsrechtlicher Vorschriften betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung - LMIDV)