

Kontakt:
 Stahlstr. 5 – 51645 Gummersbach
 Tel.: (02261) 88-3903, - _____
 Fax: (02261) 88-3939



**OBERBERGISCHER KREIS
 DER LANDRAT**

**VETERINÄR- UND LEBENSMITTEL-
 ÜBERWACHUNGSAMT**

Stand: November 2025

1.) Kenntlichmachung von Zusatzstoffen in nicht vorverpackten Lebensmitteln

Klassenname (Art der Zusatzstoffe) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch beta-Carotin und Riboflavin) Lebensmittel, die die Lebensmittelfarbstoffe (Azofarbstoffe) Tartrazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin (E 122), Cochenillerot (E 124) oder Allurarot (E 129) enthalten	„mit Farbstoff“ Zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen „	Lachsersatz, diverse Schnittkäsesorten, Margarine, Butterzubereitungen, Salami Davon ausgenommen: a) Lebensmittel bei denen Farbstoffe bei Fleischerzeugnissen zur Kennzeichnung zu Gesundheits- oder anderen Zwecken verwendet wurden, sowie Stempelaufdrucke und Farbverzierungen auf den Schalen von Eiern und b) Getränke, die mehr als 1,2 % vol Alkohol enthalten.
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, Mayonnaisen, diverse Käse- und Wurstsorten
Nitritpökelsalz E 249 Kaliumnitrit -E 250 Natriumnitrit Nitrat E 251 Natriumnitrat E 252 Kaliumnitrat Mischung daraus	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Bei LM mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Punkt Konservierungsstoff und Punkt Antioxidationsmittel ersetzt werden.
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 310 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Schinken, diverse Wurstsorten
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	diverse Wurstsorten
E 579 Eisen-II-gluconat E 585 Eisen-II-lactat	„geschwärzt“	Bei Oliven
Oberflächenbehandlung Obst/Gemüse E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 - E 905, E 914	„gewachst“	bei frischem Obst und Gemüse

Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	"geschwefelt"	Meerrettich
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959 andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967	"mit Süßungsmittel(n)" Bei Tafelsüßen: „auf der Grundlage von...“ ergänzt durch die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: "enthält eine Phenylalaninquelle"	Senf, Feinkostsalate, Remoulade, Mayonnaise Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Phosphate (Stabilisator) E 338 bis 341, E 343, E 450 bis E 452	"mit Phosphat"	Brühwürste, Kochschinken Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben
Über 10% zugesetzte, mehrwertige Alkohole der Nummern E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen der verpackten Lebensmittel zu prüfen, ob dort die o. g. Zusatzstoffe aufgeführt sind.

Kennzeichnung	Beispiel
Beschreibung der konkret angebotenen Ware	z.B. belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken/ belegtes Brötchen mit Käse/ Schinkenbrötchen
Zusatzstoffkennzeichnung (falls Zusatzstoffe in den verwendeten Produkten vorhanden sind): Folgende Möglichkeiten der Zusatzstoffkennzeichnung sind vorgesehen:	
➤ Der Zusatzklassenname steht in unmittelbarer Nähe der Verkehrsbezeichnung auf oder neben einem Schild an dem Lebensmittel	z.B.: Belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken mit Konservierungsstoff, mit Phosphat, mit Farbstoff
oder	
➤ Die Verkehrsbezeichnung wird mit Fußnoten versehen, die einer bestimmten Zusatzstoffklasse zugeordnet worden sind. Auf einer für die Kundschaft ersichtlichen Legende sind die Ziffern mit den dazugehörigen Zusatzstoffklassen aufgeführt.	z.B.: Belegtes Brötchen mit gekochtem Schinken 1, 2, 3 Legende: z.B.: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Phosphat 3=mit Farbstoff
oder	
➤ In einem Aushang oder in einer schriftlichen Aufzeichnung, die dem Kunden unmittelbar zugänglich ist, werden die verschiedenen Sorten Lebensmittel aufgeführt (Zusatzstoffliste). Hier sind alle pro Lebensmittel verwendeten Zusatzstoffe (E-Nummer oder Verkehrsbezeichnung) unter Voranstellung des Klassennamens aufzuführen. In Nähe der o. g. Produkte muss ein gut lesbares Schild mit dem Hinweis auf diese Zusatzstoffliste vorhanden sein.	z.B.: Belegtes Brötchen mit Schinken Konservierungsstoff: E200, Stabilisator: E338, Farbstoff: E100 Oder Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Stabilisator: Phosphorsäure, Farbstoff: Kurkumin.

Hinweise:

Eine Liste, in der alle Komponenten eines Lebensmittels einzeln aufgeführt sind (z.B. alle Komponenten mit denen Brötchen belegt werden können) ist nach der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) nicht ausreichend, auch wenn dort alle Zusatzstoffe mit den dazugehörigen Zusatzstoffklassenkennzeichnungen aufgeführt sind. Dem Verbraucher/Der Verbraucherin muss die Möglichkeit gegeben werden auf einen Blick zu erkennen, welche Zusatzstoffe in dem von ihm ausgewählten Lebensmittel enthalten sind. Die Angabe der Zutaten muss also eindeutig dem einzelnen Lebensmittel zugeordnet werden.

Eventuelle Zusatzstoffe im Butter- oder Margarineaufstrich sind entsprechend der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung ebenfalls kenntlich zu machen (z.B. „mit Farbstoff“).

2.) Kennzeichnung von allergenen Stoffen im Einzelhandel

Allergenkennzeichnung bei nicht vorverpackter (loser) Ware (zusätzlich zur Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV)

Die 14 zu kennzeichnenden Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen:

zu kennzeichnendes Allergen	beispielsweise in den folgenden Zutaten enthalten (ohne Anspruch auf Vollständigkeit)
A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	„enthält Nennung der Getreideart“ Nur die Angabe „Gluten“ oder „Glutenhaltiges Getreide“ ist nicht ausreichend. Mehl, Grieß, Stärke, Weizenprotein, Weizenkleber, Weizeneiweiß, Weizenkeimöl, Weizenmalz
B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Krebstiere“ Garnelen, Scampis, Krabben
C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Ei“ Eigelb, Eiklar, Vollei
D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Fisch“ Fischsuppen, Surimi, Krabbenbrot, Kaviar
E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Erdnuss“ Erdnussbutter, Erdnusscreme
F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Soja“ Sojaweiweiß, Sojabohnen
G: Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Milch“ Vollmilch, Butter, Joghurt, Käse
H: Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Nennung der Nussart“ Nur die Angabe „Schalenfrüchte“ ist nicht ausreichend. Geschälte Nüsse, Mandeln, Marzipan, Pistazien, Krokant, Saucen, Studentenfutter
I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Sellerie“ Gemüsebrühe, Selleriesalz
J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Senf“ Senfsaat, Gewürzmischung, Wurstwaren
K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Sesam“ Sesammehl, Backwaren, Panaden, Müsli
L: Schwefeldioxid/ Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als insgesamt vorhandenes SO ₂)	„enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“ Weine, Kartoffelprodukte, Konfitüren, Trockenobst und Erzeugnisse daraus
M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Lupinen“ Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Brotaufstrich
N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	„enthält Weichtiere“ Schnecken, Tintenfisch, Muscheln

ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

Die Pflicht zur Angabe von Allergenen und bestimmten Zutaten gilt nicht nur für vorverpackte Lebensmittel, sondern auch für lose, d.h. nicht vorverpackte angebotene Lebensmittel, sowie für Getränke.

ART UND WEISE DER KENNZEICHNUNG VON ALLERGENEN

Welche Lebensmittel (LM)?

- LM, die ohne Verpackung zum Verkauf angeboten werden
- LM, die auf Wunsch vor Ort verpackt werden
- LM, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden und nicht in Selbstbedienung abgegeben werden (z.B. zusammengestellte Salate)

Wie?

- gut sichtbar, deutlich und leicht lesbar, in deutscher Sprache und
- nicht verwischbare Schrift

Möglichkeiten der Kennzeichnung

- 1.) auf einem Schild auf dem Lebensmittel, oder in der Nähe des Lebensmittels,
- 2.) durch einen Aushang in der Verkaufsstätte, oder
- 3.) durch sonstige schriftliche oder elektronische Informationen, die für den Endverbraucher/die Endverbraucherin unmittelbar und leicht zugänglich ist
 - (z.B. Liste / Kladde/Terminal)
 - darauf muss dann bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte hingewiesen werden,oder
- 4.) durch mündliche Auskunft eines über die Verwendung der betreffenden Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe informierten Betriebsangehörigen

hierbei gilt allerdings:

- Die Bereitstellung der Information über enthaltene Zusatzstoffe und Allergene muss in gleicher Art und Weise und über das identische Medium erfolgen. Das bedeutet, dass es beispielsweise nicht erlaubt ist die Zusatzstoffe auf einem Schild an der Ware zu kennzeichnen, bezüglich der enthaltenen Allergene aber mündlich zu informieren.
- eine mündliche Weitergabe der Information ist nur durch den Lebensmittelunternehmer/die Lebensmittelunternehmerin oder den hinreichend informierten Mitarbeitenden möglich
- die Auskunft muss vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erfolgen (dies gilt auch im Rahmen des online-Geschäftes)
- eine schriftliche Dokumentation muss vorliegen und ist dem Verbraucher/der Verbraucherin und der zuständigen Behörde auf Nachfrage vorzulegen
- auch hier: ein Hinweis bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang, dass eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist

Beispiel für eine Allergen-Kennzeichnung:

Allergene Inhaltsstoffe		
	Schinken-Käse-Baguette	Rindergulasch mit Nudeln
enthält:		
Glutenhaltiges Getreide :		
...Weizen	x	x
...Roggen		
...Gerste		
...Hafer		
...Dinkel		
Krebstiere		
Ei		
Fisch		
Erdnuss		
Soja		
Milch	x	
Schalenfrüchte :		
...Mandeln		
...Haselnüsse		
...Walnüsse		
...Cashewnüsse		
...Pecanüsse		
...Paranüsse		
...Pistazien		
...Macadamia- oder Queenslandnüsse		
Sellerie	x	x
Senf	x	
Sesamsamen		
Schwefeldioxid/ Sulfite		
Lupinen		
Weichtiere		

Zusätzliche Hinweise:

Für die Prüfung, ob eine Kennzeichnung der Allergene erforderlich ist, empfiehlt es sich in den Zutatenverzeichnissen von vorverpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort Allergene aufgeführt sind.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. nicht vorverpackten Lebensmitteln, empfiehlt es sich bei dem liefernden Unternehmen schriftliche Informationen über das Vorhandensein von Allergenen einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke.

Weitere Fragen?

Bei der Gestaltung der Zusatzstoff- oder Allergenkennzeichnung können Sie auf die Beratung der Lebensmittelkontrolleure und Lebensmittelkontrolleurinnen zurückgreifen.

Die Mitarbeitenden stehen Ihnen im Vorfeld für fachliche und rechtliche Auskünfte zur Verfügung.

Sie erreichen Ihre Ansprechpersonen im Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt wie folgt:

Telefon: 02261 88 3903

Telefax: 02261 88 3939

E-Mail: amt39@obk.de

Links zur weiteren Information zum Thema:

www.zusatzstoffe-online.de

www.transgen.de/home/

www.lebensmittelklarheit.de

<https://www.lave.nrw.de/themen/ernaehrung/lebensmittel>

Dieses Merkblatt fasst die wichtigsten Regelungen kurz zusammen und gilt vorbehaltlich gesetzlicher Änderungen seit dem letzten Bearbeitungsstand.