

Merkblatt

Angabe von Zusatzstoffen, Allergenen und bestimmten Zutaten in Lebensmitteln in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Mit der Lebensmittelinformationsverordnung, die seit Dezember 2014 in Kraft getreten ist und der Vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung wurden die Vorschriften zur Verbraucherinformation nochmals verbessert, um den Schutz des Verbrauchers durch mehr Transparenz sicherzustellen.

ALLGEMEINE ANFORDERUNGEN

Die **Pflicht** zur **Angabe** von **Zusatzstoffen**, **Allergenen** und **bestimmten Zutaten** gilt nicht nur für verpackte Lebensmittel, sondern auch **für lose** abgegebene Lebensmittel.

Die Notwendigkeit ergibt sich aus den eingesetzten Rohstoffen bzw. verwendeten Lebensmitteln.

- **bei verpackten Lebensmitteln:** (wenn diese weiterverarbeitet werden)
Sind Zusatzstoffe und Allergene aus dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen müssen im Zutatenverzeichnis vom Hersteller hervorgehoben werden.
- **bei lose bezogenen Lebensmitteln:**
Für die Weiterverarbeitung muss die Information vom Lieferanten eingeholt werden (sollte über Begleitzettel / Dokumente erfolgen).
- **bei direkter Verwendung von Zusatzstoffen oder allergenhaltigen Zutaten:**
Die Zusatzstoffe müssen den Vorgaben der Zusatzstoffverkehrsverordnung und der Verordnung (EG) Nr. 231/2012 (Spezifikationen für Zusatzstoffe) entsprechen. Allergene sind zu kennzeichnen.

ART UND WEISE DER KENNTLICHMACHUNG

- **Wie:** gut sichtbar, leicht lesbar, nicht verwischbare Schrift, in deutscher Sprache
- **Wo:**
→ bei **loser Abgabe / in Umhüllung zur alsbaldigen Abgabe** auf einem **Schild**, welches **auf** oder **neben** dem **Lebensmittel** anzubringen ist (in Verbindung mit der Angabe der Verkehrsbezeichnung, z. B. Preisschild)

- Die Angaben zu Zusatzstoffen können auch in einer schriftlichen Aufzeichnung (z. B. Hefter / Liste) gemacht werden, die jedoch **alle** verwendeten **Zusatzstoffe** des jeweiligen Lebensmittels aufführen muss. Auf diesen Hefter / Liste ist in geeigneter Weise hinzuweisen z. B. allgemeiner Kundenhinweis.
- Wichtig **Süßungsmittel** sind **immer** zusammen mit der Verkehrsbezeichnung (z. B. Schild an der Ware) anzugeben (mit Zucker und Süßungsmitteln - je nachdem was zutreffend ist). Ausgenommen hiervon sind Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, hier kann die Angabe auch in Fußnoten in der Speise und Getränkekarte erfolgen.
- **Allergene** (siehe Beispiele in den Anlagen des Merkblattes)

a) schriftlich kenntlich gemacht werden

- in **Gaststätten** auf **Speise- und Getränkekarten**
- bei Abgabe im **Versandhandel** (z. B. Pizzaservice) **auch in den Angebotslisten**
- in Einrichtungen zur **Gemeinschaftsverpflegung** auf **Speise- und Getränkekarten, in Preisverzeichnissen oder einem sonstigen Aushang** (z. B. Entwurf) **oder einer schriftlichen Mitteilung**

Angaben dürfen in Fußnoten erfolgen, Allergene können in gesonderter Liste aufgeführt sein (siehe Beispiel unten)

b) in mündlicher Form durch den Lebensmittelunternehmer oder einen hinreichend informierten Mitarbeiter

- Basis der mündlichen Auskunft muss eine schriftliche Dokumentation sein, hierfür können Produktdatenblätter oder Rezeptsammlungen genutzt werden.
- In der Speisekarte oder in der Verkaufsstätte ist auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftlichen Aufzeichnungen an gut sichtbarer Stelle, deutlich lesbar hinzuweisen.

z. B. über Allergene und Verarbeitungshilfsstoffe in unseren Produkten geben wir ihnen gerne Auskunft, eine schriftliche Dokumentation hierzu kann jederzeit eingesehen werden.

WICHTIGE HINWEISE:

- Die Kennzeichnungen auf Fertigpackungen, die zum Einsatz kommen sind zu beachten.
- Bei offen bezogenen Lebensmitteln -die i. d. R. kein Zutatenverzeichnis haben- empfiehlt es sich, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und allergene Inhaltsstoffe einzuholen.
- Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke.
- Informationen, ob eine Zutat aus gentechnisch veränderten Rohstoffen hergestellt wurde, sind entweder aus dem Zutatenverzeichnis (nach der Nennung der jeweiligen Zutat) oder -wenn nicht vorhanden- aus den Lieferunterlagen oder einem Etikett auf der Verpackung zu entnehmen (Wortlaut i. d. R. „aus GVO hergestellt“).

Lebensmittelimitate - Nachgemachte Lebensmittel müssen zum Schutz vor Täuschung der Verbraucher ausreichend kenntlich gemacht werden. Der ersatzweise verwendete Bestandteil muss in unmittelbarer Nähe des Produktnamens angegeben werden.

Beispiel: Käse (Imitate)

Pizza oder Salate

→ „mit einer Zubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch“

Brötchen mit Back Belag

→ „aus einem Erzeugnis aus Pflanzenfett und Magermilch sowie Käse“

Erzeugnisse aus **zusammengefügten Fleisch oder Fischstücken** sind auch als solche zu kennzeichnen.

Beispiel: Schinken

Pizza mit Vorderschinkenerzeugnis → aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Fischbratlinge

→ aus Fischstücken zusammengefügt

Bei der Verwendung und Auslobung von Feta (geschützte Produktbezeichnung) oder Parmesan (geschützte Ursprungsbezeichnung) müssen in den Produkten auch original Feta oder Parmesan „Parmigiano Reggiano“ enthalten sein.

Bei den allergenen Stoffen **Glutenhaltiges Getreide und Schalenfrüchte** ist der Stoff namentlich zu benennen (siehe auch Tabelle Allergene).

Beispiel: „enthält Weizen“ oder „enthält Haselnüsse“

Beachten Sie immer die genaue Kenntlichmachung auf der Originalpackung und übernehmen Sie diese Angaben insofern sie auf der Speisekarte kennzeichnungspflichtig sind.

ANMERKUNG

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information, die Ausführungen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verantwortlich für die Gewährung rechtlicher Anforderungen ist der Lebensmittelunternehmer im Rahmen seiner Sorgfaltspflicht. Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.
 Für weitere Fragen stehen wir unter o. g. Anschrift gern zur Verfügung.

Beispiel Zusatzstoffe

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kenntlichmachung	Beispiele
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta, Cola), Campari, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss
E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenille rot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich: Bezeichnung oder E Nummer des Farbstoffes- und Warnhinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Lachersatz, Götterspeise, Cocktailkirschen, Chorizo, Speiseeishalberzeugnisse, Bubble Tea
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“	Lachersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete), Käse, Anchosen, Peperoni
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	alkoholfreie Getränke (wie Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppen, Brühen, Würzmittel
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse

Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E 220 - E 228	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z.B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 - E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“ Bei einem Gehalt von E 420, E421, E 953, E965 - 967 von mehr als 100g/kg bzw. g/l zusätzlich: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	Mayonnaise, Ketchup, Gewürzgurken, Diät- oder Lightprodukte, andere Produkte mit Zuckereraustauschstoffen, Fanta light, Cola light
Coffein (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“	Bitter Lemmon
Chinin, Chininsalze (kein Klassennahme); keine E-Nummer	„chininhaltig“	

Beispiel Allergene

zu kennzeichnendes Allergen	Beispielsweise in folgenden Zutaten enthalten (kein Anspruch auf Vollständigkeit)
glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizenmehl, Roggenbrot, Paniermehl, Weizengries, Bier
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Garnelen, Scampis, Krabbenmehl, Pasten für Asiatische Gerichte, Würzsaucen, Gewürzmischungen
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Backwaren, Salatsaucen, Teigwaren

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	alle Arten von Fisch, Würzsaucen, Lachsersatz, Salatdressing
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nussmischungen, Chips, Brot und Backwaren, Cerealien, Müsli, Panaden
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sojasprossen, Sojagetränke, Sojaöl, Speisefette und Öle, Margarine, Mayonnaisen
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschl. Laktose	Butter, Käse, Sahne, Speisequark, Kartoffelpüree, Feinkostsalate, Desserts
Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nusspasten, Mousse, Marzipan, Persipan, Nuss-Öle, Müsli, Cracker, Cerealien, vegetarische Bratlinge, Süßigkeiten, Salatdressings
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Gewürze und Salze mit Sellerie, Gemüsebrühe, Kräutermischungen, Fertiggerichte einschl. Trockenprodukte
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senföl, Mostrich, Gewürzmischungen, Fertigprodukte, Marinaden, Wurst- und Fleischwaren, eingelegtes Gemüse
Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesamöl, Sesamkrokant, Backwaren mit Sesam, Paniermehl, Brotaufstrich, Müsli, Cerealien, Bratlinge, Panaden
Schwefeldioxid und Sulphite (hier spielt der Gehalt des Schwefeldioxids und der Sulfite in den Waren eine entscheidende Rolle siehe VO (EU) Nr. 1169/2011	Marmeladen, Konfitüren, Trockenobst, Fruchtkonserven, vorgeschälte Kartoffeln, Kartoffelprodukte, Fischprodukte, Meerrettich, Wein
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Brotaufstriche, Cerealien, Kandierte Früchte, Würstchen, Bratlinge, Würzzubereitungen, Instantgetränke
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Austern, Muscheln, Schnecken, Tintenfisch, Paella, Saucen, Würzmischungen, Würzpasten

Musterspeisekarte

Speisen

Nudelsuppe^{5,A1,C}
Gemischter Salat mit Oliven¹⁰ Schinken^{1,3,5} und Ei^C
Räucherlachs^D auf Toast^{A1,A2,G} mit Sahnemeerrettich^{9,G,L}

Wiener Würstchen^{3,4} mit Kartoffelsalat^{1,2,7,G,J}
Schnitzel^{A1,C} mit Pommes Frites^{5,6} und Mayonnaise^{2,G}
Pizza^{A1} mit Salami^{3,4} und Käse^{1,G}

Rote Grütze^{1,7,8} mit Vanillesoße^{1,G}
Gemischtes Eis^{1,G} mit karamellisierten Nüssen^{H1,H2,H3}

Getränke

Fanta^{1,6}
Cola light^{1,7,8,11}
Pils^{A3}
Radler^{7,8,A3}
Weißwein^L
Cuba Libre (Rum, Cola^{1,11} und Limetten)
Pfefferminzschnaps¹

Zusatzstoffe und andere Inhaltsstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Nitritpökelsalz
4 mit Phosphat
5 mit Geschmacksverstärker
6 mit Antioxidationsmittel
7 mit Süßungsmittel(n)
8 enthält eine Phenylalainquelle
9 geschwefelt
10 geschwärzt
11 koffeinhaltig
12 chininhaltig
13 gentechnisch verändert

Allergene

A1 enthält Weizen
A2 enthält Roggen
A3 enthält Gerste
B enthält Krebstiere
C enthält Ei/Eibestandteile
D enthält Fisch/Fischerzeugnisse
E enthält Erdnüsse
F enthält Soja
G enthält Milch/ Milchbestandteile
H1 enthält Mandel
H2 enthält Haselnüsse
H3 enthält Walnüsse
H enthält Sellerie
I enthält Senf
K enthält Sesam
L enthält Schwefeldioxid/ Sulphite
M enthält Lupinen
N enthält Weichtiere

Beispiel in Tabellenform

Speisenkomponente in der Speisekarte	Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe														Kennzeichnungspflichtige Allergene und daraus gewonnene Erzeugnisse													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
	Konservierungsstoff	Farbstoff	Antioxidationsmittel	Geschmacksverstärker	Phosphat	Taurin	Süßungsmittel	enthält eine Phenylalaninquelle	andere Süßungs- mittel	Schwefeldioxid / Sulfit	geschwärzt	gewachst	Coffeinhaltig	Chininhaltig	Glutenhaltiges Getreide	Krebstiere	Eier	Fische	Erdnüsse	Sojabohnen	Milch	Schalenfrüchte u. Nüsse	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Schwefeldioxid u. Sulphite	Lupinen	Weichtiere
Mühlensalat	x		x		x												x			x			x					
Iberischer Salat	x		x		x										A1					x								
Bunte Variation vom Salatbeet		x									x																	
Kleiner Bunter Salatteller	x		x															x										
Carpaccio vom Rind																					x			x				
Caprese															A2						x	H1						
Gratinierter Ziegenkäse																					x			x				
Tomatensüppchen																					x							
Schaumsüppchen von der Sellerieknolle															A1									x				
Rindfleisch Art Boeuf Bourguignon																								x				
Paniertes Schnitzel Wiener Art															A1		x				x							
Sherry- Hähnchen			x												A5					x								
Zart gebratene Medaillons vom Rind	x		x												A1						x							
Gebratene Schweinemedallions	x		x																									
Gegrilltes Rinderhüftsteak	x		x																			x						
Gebratenes Forellenfilet																		x										
Pasta Filetto															A1		x			x							H3	
Pasta Vegi															A4												H4	
Pasta Alicante	x		x												A1				x									

glutenhaltiges Getreide namentlich:

- A1 Weizen
- A2 Roggen
- A3 Gerste
- A4 Hafer
- A5 Dinkel

Schalenfrüchte namentlich:

- H1 Mandeln
- H2 Haselnüsse
- H3 Walnüsse
- H4 Kaschunüsse
- H5 Pecanüsse

Im Bedarf Weitere, siehe Liste Allergene