

Merkblatt über die Kenntlichmachung/Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen und weiteren Lebensmittelinhaltsstoffen sowie zur Verwendung geschützter geo- grafischer Angaben

A. Kenntlichmachung/Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gegen-
über dem Kunden kenntlich gemacht/gekennzeichnet werden. Die unten angegebene Liste enthält
die im Gastronomiebereich relevanten kenntlichmachungspflichtigen/zu kennzeichnenden Zusatz-
stoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatz-
stoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHUNG/KENNZEICHNUNG	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten kön- nen
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“ Bei Lebensmitteln, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksam- keit bei Kindern beeinträchtigen“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Des- serts, Soßen, Lachersatz, Belegkir- schen, Backwaren mit Füllungen, Torten- guss, Gebäckdekoration, Käse, Wurstwa- ren (z.B. Salami)
Konservierungsstoffe (Konservierungs- stoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ bei Fleischerzeugnissen mit aus- schließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe: „mit Nitritpökelsalz“ , „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkon- serven, Getränke, Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
Geschmacksverstärker (Geschmacks- verstärker) E 620 - E 650	„mit Geschmacks-verstärker“	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
Schwefeldioxid/Sulfite (Konservierungs- stoff) E 220 - E 228 (mehr als 10 mg pro kg)	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kar- toffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950- E 955, E 957, E 959- E 962, E964-E 969	„mit Süßungsmittel(n)“ Bei Tafelsüßen ergänzt durch den Hinweis: „auf Grundlage von“ und dem „Namen des Süßungsmittels“ Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehr- wertigen Alkoholen (E 420, E 421, E 953, E965-968): „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwen- det, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962): „enthält eine Phenylalaninquelle“	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (wie Joghurt, Erfrischungs- getränke ohne Zucker) brennwertverminderte Lebensmittel brennwertverminderte Lebensmittel wie alkoholfreie Getränke

Zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10 % zugesetzten mehrwertigen Alkoholen (E 420, E 4521, E 953, E965-968)	„kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“	brennwertverminderte Lebensmittel, Anmerkung: Werden mehrwertige Alkohole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Süßungsmitteln Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	„enthält eine Phenylalaninquelle“	brennwertverminderte Lebensmittel,
Phosphate (Stabilisator und weitere) E 338 bis 341, E 343, E 450 - E 452	„mit Phosphat“ Nur bei Verwendung von Fleischerzeugnissen	Brühwürste, Kochschinken,
Stoffe zur Oberflächenbehandlung wie z.B. Wachse- E 901- 905 E 914	„gewachst“	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
Weitere kennzeichnungspflichtige Lebensmittelinhaltsstoffe		
Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l (Ausnahme: Getränke, die auf Kaffee, Tee, bzw. Kaffee- oder Teeextrakt basieren und bei denen der Begriff „Kaffee“ oder „Tee“ in der Bezeichnung vorkommt)	„erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen,“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml	Energy Drinks
Thiabendazol zur Nacherntebehandlung	„konserviert mit Thiabendazol“	Zitrusfrüchte
Lebensmittel: -die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen bestehen -die aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch veränderten Organismen hergestellt wurden	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem (Bezeichnung der Zutat)hergestellt „ oder „enthält genetisch veränderten (Bezeichnung des Organismus)“ oder „enthält aus genetisch verändertem (Bezeichnung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeichnung der Zutat)“	Gentechnisch veränderte Pflanzen sind Mais, Soja, Raps, Leinsaat Beispiele für Erzeugnisse: Speiseöle aus Soja, Raps, Mais oder Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Tofu oder Sojalecithin Beispiele für eine Kennzeichnung: „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl“, oder „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“

B. Allergenkennzeichnung

Die europäische Informationsverordnung (LMIV) listet 14 Lebensmittelgruppen mit bekannt hohem allergenen 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:
A: Glutenthaltiges Getreide, namentlich A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder, Bier und Biermischgetränke
B. Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl
C: Eier	Flüssigei, Eigelb
D: Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E: Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscreme
F: Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu
G: Milch incl. Milchzucker	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H: 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
I: Sellerie	Gewürzmischungen, Brühen
J: Senf	Senfkörner, Gewürze
K: Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder mg/l	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)
M: Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N: Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Die Allergen- und Zusatzstoffinformation kann in unterschiedlicher Art und Weise erfolgen:

Schriftliche Form

- auf Speise- oder Getränkekarten/-tafeln (auch in Sortiments-Flyern oder online Bestelllisten)
- auf Preisverzeichnissen oder soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden,
- in einer sonstigen schriftlich oder elektronisch bereitgestellten Information (zum Beispiel 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. Allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Zusatzstoffen oder Allergenen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen ohne konkrete Zuordnung sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings sinnvoll zusammengefasst werden.

Beispiele:

„Alle Panaden aus unserer Speisekarte enthalten Weizenmehl, Ei und Milch“
„Suppen und Soßen auf der Speisekarte enthalten Sellerie“

Hinweis: bei Zusatzstoffen ist eine Ziffernlegende üblich (z.B. 1 bis 15)
bei Allergenen ist eine Buchstabenlegende üblich (A bis N).

Bei einer Kladdenlösung oder bei elektronischen Angeboten muss bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte ein Hinweis gegeben werden, wie die Angaben bereitgestellt werden.

Weitere Informationen zu Zusatzstoffen:

Für die Kennzeichnung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kennzeichnung“ der Tabelle angegebene Wortlaut verwendet werden.

Weitere Informationen zu Allergenen

Allergene werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ gekennzeichnet.

Bei glutenhaltigen Getreiden sowie bei allergenen Schalenfrüchten sind die genauen Bezeichnungen anzugeben. Es reicht daher nicht, lediglich „Nüsse“ oder „glutenhaltige Getreide“ zu kennzeichnen. In jedem Fall muss die entsprechende Zutat, wie „enthält Weizen“ oder aber „enthält Walnuss“ angegeben werden.

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes bereits die enthaltene allergene Zutat konkret benennt, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (zum Beispiel Selleriecremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen weiteren enthaltenen Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Auf Nachfrage des Kunden ist auch eine mündliche Information zu Zusatzstoffen und Allergenen möglich. Hierzu müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- Die schriftliche Information über Zusatzstoffe und / oder Allergene muss dem Verbraucher auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels erteilt werden. Das Personal muss umfassend informiert sein.
- 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.
- 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 dasselbe Medium zur Verfügung zu stellen!

Muster Speisekarte:

Die Information über die enthaltenen Zusatzstoffe (Zahlen) sowie der Allergene (Buchstaben) finden Sie auf der ersten/letzten Seite der Speisekarte.

Suppen

Gulaschsuppe ^(2, F I) mit hausgemachtem Brot ^(A1,A3) 4,00 €

Würste

Bockwurst ^(2, 7, I) mit Kartoffelsalat ^(2, 4, C, I J) 2,20 €

Leberkäse mit Spiegelei ^(2,4) 4,50 €

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel ^(A1,C) mit Kartoffelsalat ^(2, 4, C, I, J) 10,80 €

Rotbarschfilet mit Remouladensauce ^(2, C, J) 7,50 €

Krebsfleischsalat ^(2,3) 13,80 €

Getränke

Coca Cola ^(1,8)	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee	2,40 €
----------------------------	------	--------	--------------	--------

Coca Cola light ^(1,3,8,10,11)	0,2l	2,20 €	Tasse Kakao ^(G)	2,20 €
--	------	--------	----------------------------	--------

Fanta ^(1,3)	0,2l	2,20 €	Tasse Tee	1,80 €
------------------------	------	--------	-----------	--------

Sprite	0,2l	2,20 €	Campari ¹ 2cl 38 Vol%	3,60 €
--------	------	--------	----------------------------------	--------

Apfelsaft ⁽³⁾	0,2l	2,40 €	Weißwein Franken Kabinett ^(L)	4,50 €
			0,2l	

Liste: (-Auszug-

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxydationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt 6) geschwärzt 7) mit Süßungsmittel(n) 8) enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene: A1)enthält Weizen,...C) enthält Ei,...F.) enthält Soja, G) enthält Milch,...I) enthält Sellerie,...J) Senf,..., L) enthält Sulfite

Muster Kladde:

	Produkt		Coca Cola	Coca Cola light	Red Bull	Campari	Wiener Schnitzel	Bockwurst	
	enthält								
Allergene	Weichtiere								
	Lupinen								
	Schwefeldioxid oder Sulfite								
	Sesamsamen								
	Senf								
	Sellerie							X	
	Schalenfrüchte / Nüsse	Macadamianüsse							
		Pistazien							
		Paranüsse							
		Pecannüsse							
		Cashewnüsse							
		Walnüsse							
		Haselnüsse							
		Mandeln							
	Milch	Laktose							
		Milch							
	Sojabohnen								
	Erdnüsse								
	Fische								
	Eier						X		
	Krebstiere								
	Glutenhaltiges Getreide	Hafer							
		Gerste							
		Roggen							
		Khorosan-Welzen (Kamut)							
		Dinkel							
		Weizen						X	
Zusatzstoffe	kann bei übermäßigem Verzehr abführen wirken								
	enthält eine Phenylalaninquelle			X					
	mit Süßungsmitteln			X					
	mit Phosphat							X	
	gewachst								
	geschwärzt								
	mit Geschmacksverstärker								
	mit Antioxidationsmittel							X	
mit Konservierungsstoff									
mit Farbstoff		X	X	X	X				
weitere Angaben	genetisch verändert								
	enthält genetisch veränderten Mais								
	konserviert mit Thiabendazol								
	erhöhter Koffeingehalt				X				
	chinhaltig					X			

Notwendige betriebliche Dokumentation

Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene sind schriftlich zu dokumentieren. Die Erstellung der Allergeninformation kann auf folgenden Grundlagen erfolgen:

1. Bei **Handelsware** können die Informationen vom Etikett übernommen werden.
2. Im Zweifel muss der Lieferant die erforderlichen Informationen auf Nachfrage liefern.
3. Bei **selbst produzierter Ware** kann die Information aufgrund der verwendeten Zutaten erarbeitet werden. Hier sind auch Gewürzmischungen, Bindemittel, Marinaden, Panaden etc. mit in die Rezepturprüfung einzubinden.
4. Bei **Tagesangeboten** oder kurzfristigen **Rezepturänderungen**, sind die geschulten Mitarbeiter im Verkauf oder Service entsprechend zu informieren, damit die Information korrekt weitergegeben werden kann.
5. Bei der Allergeninformation spielen Mengenbegrenzungen keine Rolle. Solange auch nur noch Reste der zugesetzten Allergene enthalten sind, muss die Information erfolgen.

C. Verwendung geschützter geographischer Angaben (g.g.A.), geschützter Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützter Markennamen:

Bestimmte Lebensmittel stehen unter einen besonderen Schutz. Sie sind entweder traditionell zubereitet oder wurden in einer bestimmten Region hergestellt. Die Produktbezeichnungen dürfen nur verwendet werden, wenn das Lebensmittel den Spezifikationen entspricht:

- Beispielsweise darf Käse nur als „Feta“ bezeichnet werden, wenn es sich um in Salzlake gereiften weißen Käse aus Schaf- und/oder Ziegenmilch handelt, der auf dem griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos hergestellt worden ist.
- Auch „Parmesan“ darf nur so bezeichnet werden, wenn es sich um das originale Produkt „Parmigiano Reggiano“, aus Italien handelt.
- Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind geschützte Marken- bzw. Herkunftsnamen. Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Eine selbstgemischte Cola-/Orangenlimonade ist keine Spezi.
- Insbesondere bei Wein ist auf den Schutz von geographischen Angaben zu achten, da diese weit verbreitet sind.

Für die Kennzeichnung auf der Speisekarte reicht der Hinweis g.g.A, g.U. oder g.t.S. unter Angabe des eingetragenen Namens des Lebensmittels.

Auf die Verwendung des dafür vorgesehenen Unionszeichnens kann verzichtet werden. Zur Information:



Die Informationen sind auf aktuellem Stand zu halten. Bei Änderung des Sortiments, der Zusammensetzung der Produkte, sowie bei Änderung der verwendeten Zutaten ist die Allergeninformation zu aktualisieren.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte an die oben angegebene Anschrift. Die geltenden rechtlichen Bestimmungen bleiben unberührt.