

Merkblatt

Kenntlichmachung von häufig verwendeten Zusatzstoffen, Allergenen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung oder bei der nicht vorverpackten Abgabe vom Lebensmitteln im Einzelhandel

A. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Ein Teil der zur Herstellung verwendeten Zusatzstoffe mit technologischer Wirkung muss gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden. Die unten angegebene Liste enthält die im Gastronomiebereich oder bei der nicht vorverpackten Abgabe vom Lebensmitteln im Einzelhandel relevanten kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe. Es ist dabei unerheblich, ob der Zusatz direkt durch den Betrieb erfolgt oder ob die Zusatzstoffe bereits in verarbeiteten Zutaten enthalten sind.

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHUNG	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 - E 180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin) Lebensmittel, die die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 122, E 124 oder E 129 enthalten	„mit Farbstoff“ Zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Auf- merksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Des- serts, Soßen, Lachsersatz, Belegkir- schen, Backwaren mit Füllungen, Torten- guss, Gebäckdekoration, Wurstwaren (z.B. Salami)
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoffe) E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Feinkostsalate, Sauerkonserven, Käse, Peperoni, Mayonnaisen, Fischhalbkonser- ven, Zitrusfrüchte (außer bei Thiabendazol (s.u.))
Fleischerzeugnissen mit ausschließlicher Verwendung von E 249-252 oder einem Gemisch dieser Stoffe (Angabe „mit Konservierungsstoff“ und/oder „mit Antioxi- dationsmittel“ kann entfallen)	„mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpö- kelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 - E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken, alkoholfreie Getränke
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 - E 650	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromaprodukte, Tro- ckensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel, Fleischzubereitungen (z.B. Döner, Gyros)
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	(nur) schwarze Oliven

Art des Zusatzstoffes (Klassenname) E-Nummer	KENNTLICHMACHUNG	Beispiele für Zutaten, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Süßungsmittel (Süßungsmittel) E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 - E 962, E 964	"mit Süßungsmittel(n)"	süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Le- bensmittel (z.B. Joghurt, Cola-Getränke)
zusätzlich bei Lebensmitteln mit mehr als 10% zugesetzten mehrwertigen Alkoho- len (z.B. Zuckeraustauschstoff) E 420, E 421, E 952, E 965 – E 968	"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wir- ken"	brennwertverminderte Lebensmittel, Anmerkung: Werden mehrwertige Alko- hole als Stabilisatoren verwendet, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich
Zusätzlich bei Lebensmitteln mit den Sü- ßungsmitteln-Aspartam (E951) und /oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962)	"enthält eine Phenylalaninquelle"	brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Light-Getränke)
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" Nur bei Obst und Gemüse	frische Zitrusfrüchte, Melonen, Avocados, Mangos, Äpfel und Birnen
Weitere Regelungen: Es handelt sich nicht um Zusatzstoffe, jedoch um Bestandteile, die ebenfalls gegenüber dem Kunden kenntlich gemacht werden müssen.		
Chinin, Chininsalze (Aroma, kein Klas- senname, keine E-Nummer)	"chininhaltig"	Erfrischungsgetränke (z.B. Bitter Lemon)
Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Koffeingehalt über 150 mg/l	"Enthält Koffein. Für Kin- der und schwangere Frauen nicht empfohlen"+ Angabe des Koffeingehal- tes in mg/l	Energy Drinks
Thiabendazol	"konserviert mit Thi- abendazol"	Zitrusfrüchte
Lebensmittel: -die genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten oder aus solchen beste- hen (z.B: Maiskörner, Sojabohnen, Rapssaaten, Leinsaaten) -die aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus genetisch ver- änderten Organismen hergestellt wurden (z.B. Speiseöle aus Soja, Raps, Mais, Mais-, Kartoffel-, Reismehle, Sojaleci- thin, Tofu)	"gentechnisch verändert" oder "aus genetisch veränder- tem (Bezeichnung der Zu- tat) ... (hergestellt" oder "enthält genetisch verän- derten (Bezeichnung des Organismus)" oder "enthält aus genetisch verändertem (Bezeich- nung des Organismus) hergestellte(n) (Bezeich- nung der Zutat)"	z.B. „enthält aus genetisch veränderter Soja hergestelltes Sojaöl, „aus gentechnisch veränderter Soja her- gestellt“

B. Allergenkennzeichnung

Die europäische Informationsverordnung 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: Glutenhaltiges Getreide, namentlich A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder
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, namentlich H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse	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

C. Die Information der Verbraucher kann in unterschiedlicher Art und Weise erfolgen:

Neben der **schriftlichen Information** ist generell auch die Möglichkeit einer **mündlichen Information** zugelassen.

Allgemein

Für die Kenntlichmachung der jeweiligen Zusatzstoffe muss der in Spalte 2 „Kenntlichmachung“ angegebene Wortlaut verwendet werden. Die konkrete E-Nr. oder die Verkehrsbezeichnung des Zusatzstoffes ist nicht zwingend zusätzlich anzugeben.

Allergene Zutaten werden durch das Voranstellen des Begriffes „enthält ...“ gekennzeichnet, dann erfolgt eine Aufzählung der allergenen Zutaten.

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

Wenn die Bezeichnung des Gerichtes/ des Lebensmittels bereits einen deutlichen Hinweis auf die konkret enthaltene allergene Zutat enthält, muss nicht explizit nochmals darauf hingewiesen werden (z.B. Sellerie-cremesuppe, Fischfilet, Milchreis, Lachs mit Ei, Käse mit Walnuss). Wichtig ist in diesen Fällen die Angabe der möglichen „versteckten“ Allergene, die für den Kunden nicht erkennbar sind.

1. Schriftliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation

Nur für die Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung:

Die Angaben zu Zusatzstoffen und Allergenen dürfen in leicht verständlichen Fußnoten angebracht werden, wenn bei der Bezeichnung des Lebensmittels auf diese in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Allgemein empfohlen wird bei der Allergeninformation eine Buchstabenlegende (A bis N) und bei Zusatzstoffen ein Zahlenlegende

Lediglich allgemeine Hinweise auf das Vorhandensein von Allergenen oder Zusatzstoffen in allen oder in einem Teil der angebotenen Speisen sind nicht ausreichend. Gruppen können allerdings zusammengefasst werden.

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

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können auch über geeignete Kladdenlösungen weitergegeben werden. Dies bietet sich insbesondere bei standardisierten Gerichten an.

Musterspeisekarte:

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

<u>Suppen</u>				
<i>Gulaschsuppe</i> (2, I, F) mit hausgemachtem Brot (A1, A3)			4,00 €	
<u>Würste</u>				
<i>Bockwurst</i> (2, 6, 7, I) mit Kartoffelsalat (2, 4, C, I, J)			2,20 €	
Leberkäse mit Spiegelei (2, 4)			4,50 €	
<u>Hauptgerichte</u>				
<i>Wiener Schnitzel</i> (A1, C) mit Kartoffelsalat (2, 4, I, J)			10,80 €	
<i>Rotbarschfilet mit Remouladensauce</i> (2, C, J)			7,50 €	
<i>Krebsfleischsalat</i> (2,3)			13,80 €	
<u>Getränke</u>				
Coca Cola ^(1,7)	0,2l	2,20 €	Tasse Kaffee	2,40 €
Coca Cola light ^(1,3,7,8,9)	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) geschwärzt 6) mit Phosphat 7) chininhaltig 8) mit Süßungsmittel(n) 9) enthält eine Phenylalaninquelle				
Allergene: A1) enthält Weizen A3) enthält Gerste... ..C) enthält Eier,F) enthält Soja, G) enthält Milch I) enthält Sellerie, J) enthält Senf, L) enthält Sulfite				

2. Mündliche Form der Allergen- und Zusatzstoffinformation durch sachkundiges Personal

Wahlweise ist auch eine mündliche Information auf Nachfrage der Verbraucher vor Abschluss des Kaufvertrages möglich. Hierzu müssen Bedingungen erfüllt sein:

- Die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen müssen den Kunden 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 **liegt im Betrieb** vor.
- Die schriftliche Aufzeichnung ist sowohl für den nachfragenden Kunden als auch für die Kontrollbehörde leicht zugänglich.
- Der Verbraucher 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.

3. Informationen im Einzelhandel

Die Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen sind dem Kunden gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen.

Die Angaben können erfolgen

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Nur im Falle von Nr. 2 können leicht verständliche Fuß- oder Endnoten verwendet werden, wenn auf diese bei der Bezeichnung des Lebensmittels in hervorgehobener Weise hingewiesen wird. Im Falle von Nr. 4 muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte darauf hingewiesen werden, wie die erforderlichen Angaben bereitgestellt werden.

Brötchen mit Käse Enthält Weizen, mit Farbstoffe 3,00€	Pizza Parma Käse, Rucola, Parmaschinken (D.O.P.), Grana Padano (D.O.P) Enthält Weizen, mit Farbstoff 11,50€
--	---

Notwendige betriebliche Dokumentation

Die gesammelten Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe 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.

D. 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.