Merkblatt/Infoblatt

Zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen in Speisekarten/Aushängen

Die Speisekarte dient der Verbraucheraufklärung und ist das Aushängeschild eines jeden Lokals. Umso wichtiger ist es, dass diese übersichtlich ist und mit den rechtlichen Anforderungen im Einklang steht. Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränke sind für bestimmte Verbraucherkreise aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten auch Informationen über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe der Gerichte erforderlich.

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um eine bestimmte Wirkung zu erzielen und / oder deren Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen.
Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speise- und Getränkekarten z.B. mit Fußnoten kenntlich zu machen.
Der Verbraucher (Kunde) hat ein Anrecht darauf, hierüber informiert zu werden.

Dies ist für Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung jeglicher Art (auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände);Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser sowie Cateringunternehmen, in denen Lebensmittel für den unmittelbaren Verzehr durch den Endverbraucher zubereitet werden, verpflichtend.

Als Lebensmittelunternehmer sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen verantwortlich.

Deshalb ist es wichtig, dass Sie sich über die Zusammensetzung Ihrer Speisen/Ihrer Zutaten informieren und auch bei Ihren Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel einholen.

Die Kenntlichmachung hat nach den Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV), der Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008, der Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) 1169/2011 und deren DVO (ab 13.12.2014), sowie der Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung (FrErfrischGetrV) in der jeweils aktuellen Fassung zu erfolgen.

Wichtiger Hinweis:

- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen, welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.

Es wird empfohlen anhand des Zutatenverzeichnisses von **verpackten Lebensmitteln** zu prüfen, ob dort die oben genannten Zusatzstoffe/Zutaten aufgeführt sind, um zu entscheiden ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist. Bei verpackten Lebensmitteln, die an eine Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung oder Gaststätte geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Fertigpackung oder in den begleitenden Geschäftspapieren angegeben sein.
Bei **offen bezogenen Lebensmitteln** - die i.d.R kein Zutatenverzeichnis haben - empfiehlt es sind, beim Lieferanten schriftlich Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe einzuholen.

LANDRATSAMT FÜRSTENFELDBRUCK

Herausgeber: Landratsamt Fürstenfeldbruck, vertreten durch Landrat Thomas Karmasin
Münchner Str. 32, 82256 Fürstenfeldbruck, Telefon 08141 519-0, poststelle@lra-ffb.de
Gestaltung und Druck: Landratsamt Fürstenfeldbruck

Art und Weise der Kenntlichmachung:

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar und
- mit nicht verwischbarer Schrift

Wer, Wo:

a) in Gaststätten:

- auf Speise- und Getränkekarten

Hinweis*:* Ein *Aushang* oder eine *schriftliche Mitteilung* entsprechend b) ist **nicht** möglich.

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- auf Speise- und Getränkekarten
- oder in Preisverzeichnissen
- oder, soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehändigt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung.

Übersicht über Zusatzstoffe, die in der Gastronomie und in der Gemeinschafts-verpflegung kenntlich zu machen sind: Zusatzstoffgruppe *Klassennamen* E-Nummern	**Art der Kenntlichmachung**	**Beispiele von Lebensmitteln, die diese Zusatzstoffe enthalten können**
Farbstoff(e) *Farbstoffe* E 100 bis E 180	„mit Farbstoff“	Cocktailkirschen, Backwaren mit Füllungen und/oder Belegkirschen, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungs-getränke, Obstsalat mit leuchtend roten Kirschen (Kaiserkirschen), eingelegter gelbfarbener Rettich, Speiseeis, Süßwaren, Surimi (Krebsfleisch-imitat), Tortenguss
Farbstoffe Zusätzlich bei der Verwendung von E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC	Zusätzlich zu dem oben genanntem Hinweis: „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/ der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen. (Anhang V VO (EG) 1333/2008 - Sonderregelung für bestimmte Farb-stoffe)	Chorizo, Cocktailkirschen, Fischpaste, Götterspeise, Fischrogen, kandierte Früchte, Füllungen, Lachsersatz, grüne Meerrettichpasten, eingelegter gelbfarbener Rettich, Schmelzkäse, Süßwaren, Verzierungen, Feine Backwaren, Erfrischungs-getränke
Konservierungsstoff(e) *Konservierungsstoffe* E 200 - E 219, E 234, E 235, E 239 E 249 - E 252, E 280 - E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Anchosen (z. B. Matjes nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate (Eiersalat, Fleischsalat, Kartoffelsalat), eingelegter Ingwer, Käse, Lachsersatz, Mayonnaisen, Peperoni, Sauerkon-serven (Essiggurken, Rote Beete), eingelegte Oliven, Trockenobst, Fruchtschorlen und andere Erfri-schungsgetränke
Konservierungsstoffe Bei Verwendung von E 249 - E 252 einzeln oder in Gemischen	Die oben genannten Hin-weise zur Konservierung können durch folgende Hinweise ersetzt werden "mit Nitritpökelsalz" "mit Nitrat" oder "mit Nitritpökelsalz und Nitrat"	Koch- und Rohpökelwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse

LANDRATSAMT FÜRSTENFELDBRUCK
Herausgeber: Landratsamt Fürstenfeldbruck, vertreten durch Landrat Thomas Karmasin
Münchner Str. 32, 82256 Fürstenfeldbruck, Telefon 08141 519-0, poststelle@lra-ffb.de
Gestaltung und Druck: Landratsamt Fürstenfeldbruck

Antioxidantien *Antioxidationsmittel* *E 300 - E 321, E 385, E 392, E 586*	„mit Antioxidationsmittel“	Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden und andere alkoholfreie Erfrischungsgetränke,, Koch- und Rohschinken, Saucen, Trockensuppen, Würzmittel, Kartoffelerzeugnisse
Geschmacksverstärker *Geschmacksverstärker* *E 355 – E 357, E 508 – E 511, E 620 - E 640*	„mit Geschmacksverstärker“	Aromazubereitungen, Fleischerzeugnisse, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Soßen, Trockensuppen, Würzmittel
Schwefeldioxid/Sulfite *Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel* *220 - E 228*	„geschwefelt“	Essig, Kartoffelerzeugnis-se, Meerrettichcherzeugnis-se, Peperoni, getrocknete Pilze, Trockenobst (z. B. Aprikosen, Rosinen), getrocknetes Gemüse
Bestimmte Eisensalze *Stabilisatoren* *E 579 und E 585*	„geschwärzt“	schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung *Überzugmittel* *E 901 - E 904, E 912, E 914*	„gewachst“	frische Äpfel, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchte
Phosphate *Stabilisatoren* *E 338 - E 341, E 450 - E 452* *Ausschließlich Fleischerzeugnissen*	„mit Phosphat“	Brühwürste, Kochschinken
Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe *Süßungsmittel* *E 420, E 421, E 950 - E 955, E 957, E 959 – E 962, E 964 – E 968, E960*	„mit Süßungsmittel/n“ Bei Lebensmitteln, ausgenommen Tafelsüßen, mit einem Gehalt an einem Zuckerzusatz im Sinne des § 2 Nr. 3 und einem Zusatzstoff der Anlage 2 durch die Angabe "mit einer Zuckerart und Süßungsmittel", bei Verwendung von Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Feinkostsalate, eingelegter Ingwer, süßsaure Konserven, brennwert-verminderte Lebensmittel (z. B. Desserts, Fruchtjoghurt, Limonaden), eingelegter gelbfarbener Rettich, Soßen, Senf Hinweis: Wenn Sorbit (E 420) als Feuchthaltemittel verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht notwendig.

Regelungen zur Kenntlichmachung von Koffein und Chinin (keine Zusatzstoffe im Sinne der EU-Zusatzstoff-VO)
Rechtsgrundlagen:
Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Fruchtsaft- und koffeinhaltige Erfrischungsgetränkeverordnung – FrSaftErfrischGetrV) vom 24. Mai 2004 (BGBl. I S 1016) in der aktuellen Fassung

Koffein: (kein Klassenname, keine E-Nummer) Bei Koffeingehalt >150 mg/l	„koffeinhaltig“ „erhöhter Koffeingehalt“ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml	koffeinhaltige Erfri-schungsgetränke (außer Getränke auf Kaffee oder Teebasis, wenn die Worte „Kaffee“, Tee“ in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind, z. B. „Eis-Tee“)
Chinin: (kein Klassenname, keine E-Nummer)	„chininhaltig“	chininhaltige Erfrischungsgetränke (z. B. „Bitter Lemon“)

Die folgenden Erklärungen sollen Ihnen bei der Erstellung Ihrer Speisekarte behilflich sein:

Herausgeber: Landratsamt Fürstenfeldbruck, vertreten durch Landrat Thomas Karmasin
Münchner Str. 32, 82256 Fürstenfeldbruck, Telefon 08141 519-0, poststelle@lra-ffb.de
Gestaltung und Druck: Landratsamt Fürstenfeldbruck

Suppe
Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (3,5,7) 5,10 Euro
Vorspeisen
Gefüllte Käse-Tomaten und Wurstsalat (2,5,7) 6,20 Euro
Skandinavischer Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich (1,2) 7,00 Euro
Hauptgerichte
Paniertes Schnitzel mit Rahmsauce und Pommes Frites (5) 10,20 Euro
Kabeljau in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln u. Gurkensalat (2) 10,20 Euro
Salate
Italienischer Meeresfrüchte-Salat (2,3,4,6) 8,20 Euro
Desserts
Gemischter Eisbecher (1,2) 4,00 Euro
Fruchtsalat mit Cremelikör (1,2,8) 3,50 Euro

Getränke

Orangenlimonade (1,2)	0,2l	2,00 Euro
Bitter Lemon (1,10)	0,2l	2,50 Euro
Cola Limonade (1,2,9)	0,2l	2,00 Euro
Orangennektar (8)	0,2l	2,50 Euro
Campari-Orange (1,8)	0,1l	3,50 Euro
Kaffee (Tasse)		2,50 Euro

Zeichenerklärung Zusatzstoffe
1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Geschwefelt
5. Mit Geschmacksverstärker
6. Geschwärzt
7. Mit Phosphat
8. Mit Süßungsmittel
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig

Allergenkennzeichnung loser Ware

Neu ist, dass auch bei **unverpackter Ware** (z. B. an der Bedienungstheke oder im Restaurant) eine Information über Allergene verpflichtend ist.
Diese Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen.
Im Falle der mündlichen Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Auf diese Art und Weise der Information ist mittels eines Aushangs in der Verkaufsstätte hinzuweisen. Dieser Hinweis muss gut sichtbar sein.
Die Angabe der Allergene ist bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen. Folgende Möglichkeiten stehen zur Auswahl:

1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
2. bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

LANDRATSAMT FÜRSTENFELDBRUCK
Herausgeber: Landratsamt Fürstenfeldbruck, vertreten durch Landrat Thomas Karmasin
Münchner Str. 32, 82256 Fürstenfeldbruck, Telefon 08141 519-0, poststelle@lra-ffb.de
Gestaltung und Druck: Landratsamt Fürstenfeldbruck

4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist (Hinweis darauf in der Verkaufsstätte)

Die 14 wichtigsten Zutaten oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sind:

1. **Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse*****
2. **Krebstiere** und Krebserzeugnisse
3. **Eier** und Eiererzeugnisse
4. **Fisch** und Fischerzeugnisse
5. **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
6. **Soja** und Sojaerzeugnisse
7. **Milch** und Milcherzeugnisse
8. **Schalenfrüchte** (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- und Queenslandnuss)
9. **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
10. **Senf** und Senferzeugnisse
11. **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
12. **Schwefeldioxid** und Sulfite >10 mg/kg (SO2)
13. **Lupinen** und Lupinenerzeugnisse
14. **Weichtiere** und Weichtiererzeugnisse

*****Das jeweilige Allergen muss namentlich genannt werden. Die Verwendung des übergeordneten Begriffs genügt nicht.

Für weitere Fragen steht die Lebensmittelüberwachungsbehörde des Landkreises Fürstenfeldbruck zur Verfügung.

Hinweis: Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Literatur:
www.bmel.de/allergenkennzeichnung
www.lgl.bayern.de/merkblatt_zusatzstoffe

(Stand: Oktober 2015)

LANDRATSAMT FÜRSTENFELDBRUCK
Herausgeber: Landratsamt Fürstenfeldbruck, vertreten durch Landrat Thomas Karmasin
Münchner Str. 32, 82256 Fürstenfeldbruck, Telefon 08141 519-0, poststelle@lra-ffb.de
Gestaltung und Druck: Landratsamt Fürstenfeldbruck