

INFORMATIONEN

Stand:
September
2017

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen auf Speisekarten und Aushängen

1. Zusatzstoffkennzeichnung

Viele Lebensmittel enthalten Zusatzstoffe. Sie sollen die Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern, ihren Geschmack beeinflussen, das Aussehen, die Haltbarkeit verbessern oder die technologische Verarbeitung erleichtern. EU-weit sind rund 320 Zusatzstoffe zugelassen.

Zusatzstoffe müssen in Speise- und Getränkekarten sowie auf Aushängen angegeben werden. Bei der Erstellung der Karte muss in den Zutatenverzeichnissen der verpackten Lebensmittel geprüft werden, ob Zusatzstoffe enthalten sind. Alle verpackten Lebensmittel müssen eine Zutatenliste auf ihrem Etikett tragen. Darin sind alle Zutaten (auch Zusatzstoffe) eines Lebensmittels in der Reihenfolge ihrer jeweiligen Mengenanteile aufgeführt. Daraus entnehmen Sie die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. bei unverpackten Lebensmitteln, sollten beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe eingeholt werden.

1.2 Rechtsgrundlagen:

- Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe vom 16.12. 2008
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzulV vom 29.01.1998 (BGBl I S. 230)

1.3 Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Art der Zusatzstoffe Klassenname E-Nummer ¹⁾	Kenntlichmachung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe E 100 – E 180	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (Fanta, Cola), Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllung

¹⁾ E-Nummer: Jeder in der EU zugelassene Zusatzstoff hat eine solche Nummer

Art der Zusatzstoffe (Fortsetzung)	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe 102 Tartrazin 104 Chinolingelb 110 Gelborange S 122 Azorubin 124 Cochenillerot A 129 Allurarot	zusätzlich „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Speiseeis, Toppings, Brausen, Fruchtgelees, Süßwaren, Gewürze, Soßen, Lebensmittelfarbstoffe, Puddingpulver
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“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleisch-, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven, Käse, Kartoffelklöße, Fleischerzeugnisse
bei ausschließlicher Verwendung von E 249 / E 250 E 251 / E 252 einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch “mit Nitritpökelsalz“ “mit Nitrat“ “mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel E 310 – E 321	„mit Antioxidationsmittel “	Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken
Geschmacksverstärker E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker “	Gewürzmischungen, Aromazubereitung, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel
Schwefeldioxid / Sulfide E 220 – E 228	„ geschwefelt “	Essig, Trockenobst (Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich
Eisensalze E 579, E 585	„ geschwärzt “	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„ gewachst “	Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
Süßstoffe E 950 – E 952, E 954, E 957, E 959	„mit Süßungsmittel(n) “ bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle “	süß - saure Konserven, Soßen, Senf, Dressing, Feinkostsalate, Ketchup, brennwertverminderte Lebensmittel (z.B. Joghurt, Cola – Getränke)

Art der Zusatzstoffe (Fortsetzung)	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Andere Süßungsmittel: (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 – E 967	Bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt zusätzlich: „ kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken “	Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.
Stabilisatoren (Phosphate) E 338 bis E 341 E 450 bis E 452	„ mit Phosphat “	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste, Kochschinken) Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kennzeichnung gleich gestellt sind:

Coffein	„ coffeinhaltig “	Alkoholfreie Erfrischungsgetränke (nicht Kaffee)
Chinin, Chininsalze	„ chininhaltig “	Bitter-Lemon

1.4 Art und Weise der Kennzeichnung

Wie:

- gut sichtbar, leicht lesbar
- nicht verwischbare Schrift

Wo:

a) in Gaststätten:

- Speisekarte und Getränkekarte, Aushang, Aufsteller

b) in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:

- Speise- und Getränkekarte
- oder Preisverzeichnisse
- oder, soweit keine Speisekarte oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, sonstiger Aushang oder schriftliche Mitteilung.

Die Angaben können in **Fußnoten** angebracht werden (siehe Musterspeisekarte).

In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung können die Angaben dann in einer schriftlichen Aufzeichnung oder einem Aushang, die dem Endverbraucher unmittelbar zugänglich sind, angegeben werden, wenn alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe (also auch die ohne Kennzeichnungspflicht) angegeben werden. Auf diese schriftliche Aufzeichnung muss bei den Lebensmitteln oder in einem Aushang hingewiesen werden. Es kann

z. B. ein Ringbuch in der Nähe der Ausgabetheke liegen. Die Zusatzstoffe können mit ihrer E-Nummer oder Verkehrsbezeichnung angegeben werden.

2. Allergenkennzeichnung

Seit dem 13. Dezember 2014 gelten neue Lebensmittelkennzeichnungspflichten. Für die Gastronomie ist vor allem die Kennzeichnung von Allergenen eine große Herausforderung. 14 Hauptallergene und alle Erzeugnisse daraus müssen zukünftig neben den bisherigen Zusatzstoffen ausgewiesen werden, wenn sie in Speisen oder Getränken enthalten sind.

2.1 Rechtsgrundlage:

- Vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung – VorILMIEV

2.2 Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)
- Krebstiere (Krabbertiere, Krustentiere, Surimi, Krabbenchips, ...)
- Eier (Trockenei, Mayonaisen, panierte Speisen)
- Fisch (Fischsaucen oder -pasten, Kaviar, ...)
- Erdnüsse (Backwaren, Brotaufstriche, Desserts, ...)
- Sojabohnen (Speisefette, Tofu, Suppen, Saucen, Käseimitate, ...)
- Milch (Quark, Joghurt, Schmand, Saucen, Suppen, ...)
- Schalenfrüchte (Nougat, Brotaufstriche, Marzipan, Backwaren, ...)
- Sellerie (Brühwürfel, Fertigsaucen und -suppen, Feinkostsalate, ...)
- Senf (Gewürzmischungen, Marinaden, Dressings, ...)
- Sesamsamen (Knabbergebäck, Falafel, Hummus, Sushi, ...)
- Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenobst, Fruchtkonserven, Wein, ...)
- Lupinen (Cerealien, Bratlinge, vegetarische Würstchen, ...)
- Weichtiere (Austern, Schnecken, Calamares, ...)

2.3 Art und Weise der Kennzeichnung:

Neben den schriftlichen Informationsmöglichkeiten ist mit der nationalen Regelung auch generell die Möglichkeit der mündlichen Information zulässig. Basis für die mündliche Information muss allerdings eine schriftliche Dokumentation sein, die sowohl nachfragenden Verbrauchern als auch den zuständigen Kontrollbehörden zugänglich gemacht werden muss. Weiterhin ist in der Verkaufsstätte auf die mündliche Information und die Möglichkeit der Einsichtnahme in die schriftliche Dokumentation an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar hinzuweisen.

Folgende Möglichkeiten bieten sich an:

- Kennzeichnung in der Speisekarte
 - a) mit Angabe der allergenen Zutaten direkt an der jeweiligen Speise, z.B. Schnitzel (glutenhaltiges Getreide, Ei, Milch) mit Pommes Frites
 - b) mit Fuß- und Endnoten (siehe Musterspeisekarten)**

➤ **Separate Allergikerkarte**

In diesem Fall ist jedoch der Gast durch einen Aushang im Restaurant darauf hinzuweisen, dass eine separate Allergikerkarte vorgehalten wird. Der Aushang sollte zum Beispiel folgenden Hinweis enthalten: „Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“

➤ **Mündliche Auskunft mit Dokumentation**

Voraussetzungen

- Auskunft durch Gastwirt oder durch hinreichend unterrichtetes Service- und Küchenpersonal
- Mündliche Informationen/Auskünfte müssen unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels zur Verfügung gestellt werden.
- Gleichzeitig muss für Gäste und Lebensmittelkontrolle leicht zugängliche schriftliche Dokumentation (Tabelle mit Ankreuzmöglichkeiten ausreichend) der in den Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung stehen.
- Außerdem muss entweder bei den Speisen (z. B. bei Catering und Buffet) oder in einem Aushang (z. B. beim À-la-Carte-Essen) an einer gut sichtbaren Stelle in der Verkaufsstätte deutlich lesbar darauf hingewiesen werden, dass Informationen mündlich auf Nachfrage und zugleich auch schriftlich (Dokumentation) zur Verfügung stehen.

Weitere Auskünfte erteilt das Geschäftsfeld Existenzgründung und Unternehmensförderung der Industrie- und Handelskammer Erfurt.

Ansprechpartner/in:

Susanne Sturm
Betriebsberatung Gastgewerbe Tourismus
Tel. 0361 / 34 84-205
Fax 0361 / 34 85-975
E-mail: sturm@erfurt.ihk.de

Anhang 1: Musterspeisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen (Legende unten auf jeder Seite der Karte)

Suppen

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Bacon & Rosmarincroutons (3, A, G, I)	3,50 €
Erdbeerkaltschale (2)	3,00 €

Vorspeisen

Büffelmozzarella an Tomatensalat mit frischem Basilikum (G)	5,00 €
Riesengarnelen an mariniertem Wiesenkräutersalat (8, J)	8,50 €

Hauptgänge

Pasta in Rucolapesto mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven & Parmesan (6, A, C, G)	7,50 €
Tofu- Gemüsecurry mit Basmatireis (1, 4, F)	7,50 €
Lachsfilet an Weißwein- Meerrettichsauce mit Seegrassalat & Boullionkartoffeln (1, 3, 5, A, F, I, K, L)	11,00 €
Entenbrust an Orangensauce mit Rotkohl und Thüringer Klößen (2, 5, 7, A, I, L)	12,50 €

Desserts

Pistazieneis mit Eierlikör und Sahne (1, 8, C, G, H)	3,50 €
Schokoladenkuchen mit Kirschfüllung (1, 8, A, C, G, H,)	3,50 €

(Anmerkung: Wenn ein enthaltenes Allergen aus der Bezeichnung der Speise oder des Getränks direkt hervorgeht, muss es nicht zusätzlich als Fußnote in der Speisekarte verzeichnet werden! Es genügt wenn man es **hervorhebt – siehe oben z. B. „**Lachsfilet**“)**

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig

A) glutenhaltig, B) enthält Krebstiere, C) enthält Eier, D) enthält Fisch, E) enthält Erdnüsse, F) enthält Soja, G) enthält Milch, H) enthält Schalenfrüchte, I) enthält Sellerie J) enthält Senf, K) enthält Sesamsamen, L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, M) enthält Lupinen, N) enthält Weichtiere

Dieses Merkblatt wurde mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und geprüft. Die Redaktion übernimmt keine Haftung für Fehler und falsche Angaben.

Anlage 2: Musterspeisekarte mit Zusatzstoffen und Hinweis auf mündliche Auskunft über enthaltene Allergene

Suppen

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Bacon & Rosmarincroutons (3)	3,50 €
Erdbeerkaltschale (2)	3,00 €

Vorspeisen

Büffelmozzarella an Tomatensalat mit frischem Basilikum	5,00 €
Riesengarnelen an mariniertem Wiesenkräutersalat	8,50 €

Hauptgänge

Pasta in Rucolapesto mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven & Parmesan	7,50 €
Tofu- Gemüsecurry mit Basmatireis (1, 4)	7,50 €
Lachsfilet an Weißwein-Meerrettichsauce mit Seegrassalat & Boullionkartoffeln (1, 3, 5)	11,00 €
Entenbrust an Orangensauce mit Rotkohl und Thüringer Klößen (2, 5, 7)	12,50 €

Desserts

Pistazieneis mit Eierlikör und Sahne (1, 8)	3,50 €
Schokoladenkuchen mit Kirschfüllung (1, 8)	3,50 €

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) mit Süßungsmittel, 9) Aspartam- Phenylalaninquelle, 10) mit Phosphat, 11) coffeinhaltig, 12) chininhaltig

Über die in den Speisen enthaltenen Allergene informieren Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal! Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt ebenfalls für Sie bereit!
(→ Bei dieser Variante muss noch ein zusätzlicher Aushang mit diesem Hinweis, gut sichtbar im Gastraum angebracht werden!)

Anlage 3: Musterspeisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen (Legende auf extra Seite hinten in der Karte)

Suppen

Kartoffel- Lauchcremesuppe mit Bacon & Rosmarincroutons (3, A, G, I)	3,50 €
Erdbeerkaltschale (2)	3,00 €

Vorspeisen

Büffelmozzarella an Tomatensalat mit frischem Basilikum (G)	5,00 €
Riesengarnelen an mariniertem Wiesenkräutersalat (8, B, J)	8,50 €

Hauptgänge

Pasta in Rucolapesto mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven & Parmesan (6, A, C, G)	7,50 €
Tofu- Gemüsecurry mit Basmatireis (1, 4, F)	7,50 €
Lachsfilet an Weißwein- Meerrettichsauce mit Seegrassalat & Boullionkartoffeln (1, 3, 5, A, D, F, I, K, L)	11,00 €
Entenbrust an Orangensauce mit Rotkohl und Thüringer Klößen (2, 5, 7, A, I, L)	12,50 €

Desserts

Pistazieneis mit Eierlikör und Sahne (1, 8, C, G, H)	3,50 €
Schokoladenkuchen mit Kirschfüllung (1, 8, A, C, G, H,)	3,50 €

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

Allergene:

- A) glutenhaltig
- B) enthält Krebstiere
- C) enthält Eier
- D) enthält Fisch,
- E) enthält Erdnüsse
- F) enthält Soja
- G) enthält Milch
- H) enthält Schalenfrüchte
- I) enthält Sellerie
- J) enthält Senf
- K) enthält Sesamsamen
- L) enthält Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) enthält Lupinen
- N) enthält Weichtiere