

MERKBLATT

Stand Juni 2020

Kennzeichnungsregelungen der Zusatzstoffe und Allergene für Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser, Catering-Unternehmen, Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Verkaufsstände (Gemeinschaftsverpflegung)

Unter den Begriff „Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung“ fallen nach der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) Einrichtungen jeder Art (darunter auch Fahrzeuge, fest installierte oder mobile Stände), Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäuser oder Catering-Unternehmen.

Allergene:

Die vorläufige Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung macht Vorgaben zur Kennzeichnung von Allergenen bei der losen Abgabe von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung. Kennzeichnungspflichtig sind die 14 allergenen Stoffe aus dem Anhang II der LMIV.

Bei der Bestimmung der in den Speisen enthaltenen Allergene ist jede einzelne Zutat genau zu betrachten, ob dort schon Allergene enthalten sind (z.B. ist in Fertiggewürzmischungen oft Senf und Sellerie enthalten). Beim Herstellen der Speisen sollten immer die gleichen Zutaten entsprechend der selbst festgesetzten Rezepturen verwendet werden.

Liste der Allergene:

- Glutenhaltiges Getreide muss namentlich aufgelistet werden.
A: Weizen, B: Roggen, C: Gerste, D: Hafer, E: Dinkel, F: Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen sind Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- G: Krebstiere
- H: Eier
- I: Fisch
- J: Erdnüsse
- K: Soja
- L: Milch / Lactose
- Schalenfrüchte müssen **namentlich aufgelistet werden:**
- M: Mandeln, N: Haselnüsse, O: Walnüsse, P: Kaschunüsse, Q: Pecannüsse, R: Paranüsse, S: Pistazien, T: Macadamia- oder Queenslandnüsse sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
- U: Sellerie
- V: Senf
- W: Sesamsamen
- X: Schwefeldioxid / Sulfite (ab 10 mg/kg bzw. 10 mg/l, als SO₂ angegeben)
- Y: Lupinen
- Z: Weichtiere

Es gibt mehrere Möglichkeiten der Kennzeichnung:

- a) Die Allergene werden **direkt in der Speisekarte** am Produkt in hervorgehobener Weise gekennzeichnet. Das kann direkt unter jedem Gericht erfolgen. Dabei ist dem verwendeten Allergen das Wort „enthält“ voran zu stellen (z. B. enthält: Weizenmehl).
- b) Alternativ sind die **Allergene durch Fußnoten am Produkt** zu kennzeichnen. Wir empfehlen hierfür ein Zeichensystem zu verwenden, welches sich von dem der Zusatzstoffe unterscheidet. Die Legende zu den verwendeten Zeichen kann auf der letzten Seite der Speisekarte stehen. Bei der Aufzählung der Allergene ist das Wort „enthält“ voran zu stellen. Die Fußnoten müssen sich deutlich vom verwendeten Schriftbild abheben (siehe Beispielkarte).
- c) Die Angabe der **Allergene kann auch mündlich erfolgen**, wenn eine **schriftliche Dokumentation über die Allergene** vorliegt. Diese muss von den Gästen und der Überwachungsbehörde auf Wunsch eingesehen werden können! Die schriftliche Dokumentation der Allergene ist beispielsweise eine Speisekarte bei der unter jedem Gericht die enthaltenen Allergene aufgelistet werden. Auf die Möglichkeit zur Einsichtnahme und zur mündlichen Information muss deutlich im Gastraum und/oder in der Speisekarte hingewiesen werden. (**Werden Außer-Haus-Speisekarten verwendet, besteht die in Punkt c beschriebene Möglichkeit nicht**).
- d) Beim Catering empfehlen wir Produktspezifikationen der angebotenen Speisen zu erstellen, in denen Allergene hervorgehoben werden. Der Ordner mit diesen Produktspezifikationen muss für den Gast zugänglich sein.

Die Zusatzstoffe müssen weiterhin in jeder Speisekarte/Getränkete Karte gekennzeichnet werden!!!

Zusatzstoffe

Die Zusatzstoffe sind direkt oder mittels Fußnoten am Produkt zu kennzeichnen. Für spezielle Zusatzstoffe gibt es zusätzliche Regelungen.

Liste der Zusatzstoffe: Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung
Farbstoffe (Farbstoff) E100 – E180 (dazu gehören auch Beta-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“
E102 – Tartrazin, E104 - Chinolingelb, E110 – Gelborange S, E122 – Azorubin, E124 – Cochenillerot A, E129 – Allurarot AC	Zusätzlich bei diesen Farbstoffen: “Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe“: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E200 – E219, E230 – E235, E239 E249 – E252, E280 – E285, E1105	“mit Konservierungsstoff” oder “konserviert”
Bei ausschließlicher Verwendung von E249 – E250, E251 – E252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrit“ „mit Nitratpökelsalz“ oder „mit Nitrat“
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E300 – E321	„mit Antioxidationsmittel“

Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E620 – E635	„mit Geschmacksverstärker“
Schwefeldioxid/Sulfite (kein Klassenname) E220 – E228	„geschwefelt“
Eisensalze (kein Klassenname) E579, E585	„geschwärzt“
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E901 – E904, E912, E914	„gewachst“
Süßstoffe E950 – E952, E954, E957, E959, E960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E420, E421, E953, E965 – E968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“
Phosphate (Stabilisator) E338 – 341, E450 – E452	„mit Phosphat“

Weitere Kennzeichnungsregelungen

Zudem sind die Getränke gemäß den aktuellen Bestimmungen der Erfrischungsgetränkeverordnung zu kennzeichnen („**chininhaltig**“ = z.B. Bitter Lemon; „**coffeinhaltig**“ = z.B. Cola; und „**erhöhter Coffeingehalt**“ mit der Angabe des Coffeingehaltes in mg/100 ml ab einem Gehalt von 150 mg/100 ml).

Werden Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, so ist das deutlich zu kennzeichnen („**genetisch verändert**“ oder „**aus genetisch verändertem hergestellt**“)

Ferner ist immer die Verkehrsbezeichnung zu verwenden, die auf den gekauften Originalgebinden steht, z.B.:

- bei Getränken:
Kirsch**nektar**, Johannisbeerb**nektar**, Orangensa**ft**, Orangenfruchtsa**ftgetränk**, Apfelsa**ft**
- bei Speisen:
 - **Formfleischvorderschinken** (Fleischteile zusammengefügt)
 - **Pizzabelag** (Erzeugnis eigener Art, ähnlich Brühwurst)
 - **Schinken** muss aus dem Hinterschinken vom Schwein sein und darf nicht aus Teilen zusammengesetzt werden
 - **Drehspieß vom Kalb fein zerkleinert, fettgewebsreich**
 - **Döner Kebap** muss gemäß den Leitsätzen für Fleisch und Fleischerzeugnissen hergestellt werden. Bei Abweichung der Verkehrsauffassung muss die Kennzeichnung in dem Flyer oder in der Speisekarte angepasst werden (z.B. **Hähnchen-Döner Kebab mit Sojaweiß**)
 - **Surimi** (Krebsfleischimitat aus Fischeiweiß)
 - **Analogkäse** (Lebensmittelzubereitung aus Molke, Pflanzenfett usw.)
 - **Scampi**, laut deutschem Lebensmittelrecht dürfen nur die Art „Nephrops norvegicus“ (Kaisergranat) und die Arten der Gattung „Metanephrops“ (Zehnfußkrebis) als Scampi verkauft werden.
 - **Werden Garnelen bzw. Shrimps verwendet**, ist die Kennzeichnung auf „Garnelen oder Shrimps“ anzupassen. (siehe Verzeichnis der Handelsbezeichnungen für Erzeugnisse der Fischerei und Aquakultur).
 - **Schnitzel**, ohne Benennung der Tierart ist vom Schwein, für **Puten/Hähnchenschnitzel** ist die Bezeichnung vom Originalgebinde zu übernehmen.
 - **Wiener Schnitzel, Rahmschnitzel oder Cordon Bleu** müssen aus Kalbfleisch sein. Alternativ ist die Tierart „vom Schwein“ oder „von der Pute“ anzugeben. Die Kennzeichnung von Wiener Schnitzel muss auf Schnitzel „Wiener Art“ umgestellt werden.

Beispiel Speisekarte

Italienisches Restaurant

Italienischer-Salat

Blattsalate, Käse^{1,L}, Oliven²,
Schinken^{3,5}, Zwiebeln, Ei,
Joghurt Dressing^{L,U,V}

oder

Italienischer-Salat^{1,2,3,5,L,U,V}

Blattsalate, Käse, Oliven,
Schinken, Zwiebeln, Ei,
Joghurt Dressing

Spaghetti Carbonara^A

Sahnesauce^L, Ei, Speck^{3,6}, Petersilie

oder

Spaghetti Carbonara^{3,6,A,L}

Sahnesauce, Ei, Speck, Petersilie

Pizza^A Diavolo

Käse^{1,L}, Salami^{3,6}, Oliven²,
Schinken^{3,5}, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomatensauce^{7,A,U,V}

oder

Pizza Diavolo^{1,2,3,5,6,7,A,L,U,V}

Käse, Salami, Oliven,
Schinken, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomatensauce

Asiatisches Restaurant

Hühnerbrust Chop Suey

Hühnerbrust, Chop Suey Sauce^{A,K,7},
versch. Gemüse^U

oder

Hühnerbrust Chop Suey^{A,K,U,7}

Hühnerbrust, Chop Suey Sauce
versch. Gemüse

Sam Sin Suppe

Hühnersuppe^{7,K,U,V}, Hühnerfleisch,
Schinken^{3,5}, Krabben^G, Champignons

oder

Sam Sin Suppe^{7,3,5,G,K,U,V}

Hühnersuppe, Hühnerfleisch,
Schinken, Krabben, Champignons

Fast-Food Restaurant

Cheese Burger^{A,W}

Rindfleisch, Bacon^{3,6}, Käse^{1,3,L},
Mayonnaise^{H,L,U}, Salat, Ketchup^{A,V},
Tomaten, Gurken^{1,9}, Zwiebeln

oder

Cheese Burger^{1,3,6,9,A,H,L,U,V,W}

Rindfleisch, Bacon, Käse, Mayonnaise
Salat, Ketchup, Tomaten, Gurken,
Zwiebeln

Griechisches Restaurant

Vorspeisenplatte

Oliven², Peperoni, Tzaziki^L, Taranas¹

oder

Vorspeisenplatte^{1,2,L}

Gyros mit Metaxasauce

Schweinefleisch, Käse^{1,L},
Metaxasauce^{3,4,7,A}, Pommes Frites⁷,
gemischter Salat, Joghurt Dressing^{L,U,V}

oder

Gyros mit Metaxasauce^{1,3,4,7,A,L,U,V}

Schweinefleisch, Käse, Metaxasauce,
Pommes Frites, gemischter Salat,
Joghurt Dressing

Deutsches Restaurant

Schweineschnitzel „Wiener Art^{A,H}

mit Rahmsauce^{L,A,7},
und Pommes Frites^{7,5}

oder

Schweineschnitzel Wiener Art^{A,H,L,7}

mit Rahmsauce und Pommes Frites

Döner Kebap Imbiss

Döner Kebap vom Hähnchen A, K, 7, 15

Drehspieß vom Kalb fein zerkleinert A, K, L, 7, 5, 15

Fladenbrot A, W

Tzaziki L, Peperoni 3,6, Cocktailsauce L, U, V, 1, 3, 6, 10, 15

Kiosk

belegtes Brötchen A, L

mit Kochschinken³, Ei,
Remouladensauce⁹, H, U, V

oder

belegtes Brötchen 3, 9, A, H, L, U, V

mit Kochschinken, Ei, Remouladensauce

Frikadellenbrötchen A, H, U, V

Belegter Fladen A

mit Schinken³ und Käse¹ oder
(Garnitur: Ei und Remouladensauce⁹, H, U, V)

oder

Belegter Fladen 1, 3, 9, A, H, L, U, V

mit Schinken und Käse (Garnitur: Ei und
Remouladensauce)

Getränkekarte

Bitterlemon 13,6

Cola Light 1,9,14

Cola 1,14

Fanta 1,6

Bier C

Wein X

Cappuccino L

Baileys L

Zusatzstoffe:

1 „mit Farbstoff“

2 „geschwärzt“

3 „mit Konservierungsstoff“

4 „geschwefelt“

5 „mit Phosphat“

6 „mit Antioxidationsmittel“

7 „mit Geschmacksverstärker“

8 „gewachst“

9 „mit Süßungsmittel(n)“

10 „mit Zuckerart(en) und Sü-
ßungsmittel(n)“

11 „enthält eine Phenylalaninquelle“

12 „kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken“

13 „chininhaltig“

14 „koffeinhaltig“

15 „mit Stabilisator“
(nur bei Phosphaten)

enthält Allergene:

A „Weizen“

B „Roggen“

C „Gerste“

D „Hafer“

E „Dinkel“

F „Kamut“

G „Krebstiere“

H „Eier“

I „Fische“

J „Erdnüsse“

K „Soja“

L „Milch“

M „Mandeln“

N „Haselnüsse“

O „Walnüsse“

P „Kaschunüsse“

Q „Pecanüsse“

R „Paranüsse“

S „Pistazien“

T „Macadamia oder Quenslandnüsse“

U „Sellerie“

V „Senf“

W „Sesam“

X „Schwefeldioxid & Sulfite“

Y „Lupinen“

Z „Weichtiere“

Anprechpartner:

Frau Kreuser

Herr Laufenberg

Frau Mielke

Herr Theisen

Herr Velden

Herr Weisbarth

Frau Brandt

0261/108-468

0261/108-704

0261/108-140

0261/108-204

0261/108-481

0261/108-248

0261/108-532

gertrud.kreuser@kvmyk.de

michael.laufenberg@kvmyk.de

sandra.mielke@kvmyk.de

josef.theisen@kvmyk.de

andre.velden@kvmyk.de

frank.weisbarth@kvmyk.de

nicole.brandt@kvmyk.de