

Merkblatt

Kennzeichnungspflicht Zusatzstoffe und Allergene (lose Abgabe)

Zusatzstoffe und einige weitere Inhaltsstoffe sowie Allergene sind bei der sogenannten losen Abgabe von Lebensmitteln in Restaurants, Bäckereifilialen, beim Fleischer, in Eiscafés etc. für den Kunden kenntlich zu machen. Die Angaben können von den Etiketten der Fertigpackung übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

Zusatzstoffe

Folgende Gruppen sind zu kennzeichnen:

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff oder konserviert oder mit Nitritpökelsalz oder mit Nitrat oder mit Nitritpökelsalz und Nitrat
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
8. mit Phosphat (nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen)
9. mit Süßungsmittel(n)

Zusatzstoffe sind nur dann anzugeben, wenn sie eine sog. technologische Wirkung entfalten. Unser Tipp: Wenn Sie auf der sicheren Seite sein wollen, geben Sie alle Zusatzstoffe an, auch wenn zu vermuten ist, dass diese keine technologische Wirkung mehr entfalten.

Allergene

Folgende 14 Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind zu kennzeichnen:

- a. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme daraus
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fische
- e. Erdnüsse
- f. Sojabohnen
- g. Milch (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- i. Sellerie
- j. Senf
- k. Sesamsamen
- l. Schwefeldioxid und Sulphite (Konz. ≥ 10 mg/kg oder mg/l als insg. vorhandenes SO₂)
- m. Lupinen
- n. Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfische)

Die Angaben „enthält Gluten“ und „enthält Schalenfrüchte“ sind nicht ausreichend, es muss die konkrete Zutat genannt werden, z. B. „enthält Weizen“ oder „enthält Haselnüsse“.

Kennzeichnung

Die Informationen können auf einem Schild auf oder neben dem Lebensmittel angebracht werden. Zum Beispiel:

Marathonbrötchen
Enthält Weizen, Roggen, Sesam

In Gemeinschaftsverpflegungen, Speisegaststätten, Imbissen etc. müssen die Zusatzstoffe auf Speise- und Getränkearten oder im Preisverzeichnis angegeben werden. Ebenfalls muss auf Speisen enthaltende Allergene hingewiesen werden. Die Zusatzstoffe der Nummern 1-8 und die Allergene a-n dürfen als Fußnote angegeben werden. Die Angabe gemäß Nummer 9 muss am jeweiligen Gericht/Getränk in der Karte erfolgen. Es ist möglich die Erklärung der Fußendnote/n auf einer Seite (z. B. am Ende der Karte [daher FußENDnote]) anzugeben. Auf jeder Seite mit vergebenen Fußnoten sollte auf die Seite mit den Erklärungen hingewiesen werden. Anstelle von Nummern und Buchstaben können auch andere Zeichen verwendet werden (z. B. ausschließlich Zahlen), eine eindeutige Zuordnung muss gewährleistet sein.

Die Allergene können alternativ auch am jeweiligen Gericht mit dem Hinweis „Enthält ...“ angegeben werden oder es ist an gut sichtbarer Stelle und deutlich lesbar darauf hinzuweisen, dass die Angaben mündlich erfolgen und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist (siehe nächste Seite).

Ist keine Speisekarte vorhanden (z. B. Buffet, Catering) können die Angaben auch durch einen Aushang

(z. B. Tabelle) erfolgen.

Für Verkaufsstätten wie z. B. Fleischereifiliale, Bäckereifiliale besteht neben einem Aushang die Möglichkeit durch sonstige schriftliche Aufzeichnung auf die oben genannten Stoffe hinzuweisen. Dies kann z. B. mittels Computer/Tablet oder einer sogenannten „Kladde“ erfolgen. Es sind alle bei der Herstellung des Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe anzugeben, zusätzlich muss die Angabe gemäß Nr. 9 direkt am Produkt erfolgen. Auf die „Kladde“ muss bei dem Lebensmittel oder in einem Aushang hingewiesen werden und die Unterlagen müssen für den Kunden frei zugänglich ausliegen.

Die Information über Allergene kann auch mündlich durch geschulte Mitarbeiter/-innen erfolgen, wenn an einer gut sichtbaren Stelle darauf hingewiesen wird, dass die Information mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung (z. B. Allergiker-Speisekarte) auf Nachfrage zugänglich ist. D. h. eine schriftliche Aufzeichnung muss auch in diesem Fall vorliegen.

Grundsätzlich gilt, dass die Informationen dem Kunden vor Erhalt der Ware und vor Kaufabschluss mitgeteilt werden müssen.

Folgende kennzeichnungspflichtige Angaben können ebenfalls in Form einer Fußnote erfolgen:

Kennzeichnung von Aspartam (E 951):

10. „enthält eine Phenylalaninquelle“

Kennzeichnung von Süßungsmitteln (E 420, 421, 953, 965-968) bei mehr als 100 g/kg oder g/l:

11. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“

Kennzeichnung von besonderen Farbstoffen (E102, E104, E110, E122, E124, E129):

12. „Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

Kennzeichnung von koffeinhaltigen Getränken:

13. „koffeinhaltig“

Kennzeichnung von Getränken mit erhöhtem Koffeingehalt (mehr als 150 mg Koffein pro Liter):

14. „erhöhter Koffeingehalt (... mg/100 ml)“

Kennzeichnung chininhaltiger Getränke:

15. „chininhaltig“

Kennzeichnung von Milcherzeugnissen bei der Verwendung in Fleischerzeugnissen:

16. „mit Milcheiweiß“ oder „mit Milchpulver“ oder „mit Molkenpulver“

Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Lebensmitteln oder Zutaten:

17. „genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“

Beispiel einer Speisekarte

<u>Vorspeisen</u>		<u>Hauptgerichte</u>	
Salat mit Schafskäse und Oliven ⁶ und Peperoni ³	€	Schnitzel „Wiener Art“ ^{a, c} mit Kartoffeln und Speckbohnen ²	€
Portion Feta	€	Rindergulasch ⁴ mit Kartoffelklößen ⁶	€
Kartoffelsuppe ^{a, 1} mit Wiener Würstchen ^{2, 4, i}	€	Jägerschnitzel ^{1, 2, a, c} und Kartoffelsalat ² mit Süßungsmitteln ^{1, j}	€
Krabbencocktail ^{1, 4, c, j}	€	Bratkartoffeln mit Speck ² , Leberkäse ^{2, 4, 8, j} und Spiegelei	€
<u>Aus aller Welt</u>		<u>Snacks für den kleinen Hunger</u>	
Gyros überbacken ^{1, 4, 8}	€	Nachos mit Käsesauce ^{1, 4}	€
Schinkenpizza ^a mit Vorderschinken ^{2, 3, 4, 8} , Tomatensauce und Käse ¹	€	Belegtes Brötchen ^a mit gekochtem Schinken ^{2, 3, 8} , Käse ¹ und Remoulade ^{1, 2, 4, c, j}	€
Pizza Meeresfrüchte ^{mit Krebsfleischmitat aus Fischmuskeleiweiß geformt 1, 3, a, g, d}	€	Pommes Frites ^{1, 4} mit Ketchup oder Salatmayonnaise ^{4, c, i, j}	€
Kebab Hackfleischdrehspieß mit Puten- und Kalbsfleischanteil ^{4, 8, a, f, j} , Zaziki ^a , Schafskäse, Zwiebeln	€	Bockwurst ^{2, 3, i} mit Brötchen ^a	€
Geflügeldöner ⁸ überbacken ^{1, 8}	€	Krakauer ^{2, 3, 8} mit Weizenbrötchen	€
		Geflügelbratwurst ^{2, 3, 8} mit Brötchen ^a	€
		Hot Dog ^{mit Separatorenfleisch und Süßungsmitteln 1, 8, a}	€
<u>Getränke:</u>		<u>Desserts:</u>	
Coca Cola ^{1, 13}	0,21 €	3 Kugeln Eis: Vanillegeschmack ^{1, 8} , Engel Blau ^{1, 12, 8} , Stracciatella ^{mit kakaohaltiger Fettglasur, g, f}	€
Coca Cola light ^{mit Süßungsmitteln 1, 10, 13}	0,21 €	Persipanmakronen ^c	€
Fanta ^{1, 3}	0,21 €	Apfelstrudel ^{a, c} mit Vanillesoße ^{1, 8}	€
Apfelsaft	0,21 €	Donut ^{mit kakaohaltiger Fettglasur, a, g}	€
Orangennektar	0,21 €		
Bananenfruchtsaftgetränk	0,21 €		
Eistee ^{mit Süßungsmitteln}	0,51 €		
Red Bull ^{1, 14}	0,21 €	<u>Alkoholhaltige Getränke:</u>	
Bitter Lemon ¹⁵	0,21 €	Campanari ¹ Orange (Campanari 2cl)	0,21 €
Kaffee		Wodka-O (Wodka 2cl)	0,21 €
	Tasse	Weißwein – Franken - Kabinett	0,25 l. €
	Kännchen		

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Stand: 21.01.2015

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an Ihre Veterinärbehörde.