

Landratsamt Eichstätt
Dienstleistungszentrum Lenting
Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Lebensmittelüberwachung
Bahnhofstr. 16
85101 Lenting



Tel.: 08421 / 70 -555

Fax: 08421 / 70 -540

lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de

Erstellen von Speisekarten - eine Hilfestellung

„Kennzeichnungsregelungen von ZUSATZSTOFFEN und ALLERGENEN STOFFEN für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten sowie Preisverzeichnissen“

Mit der neuen EU-Verordnung Nr. 1169/2011 [Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)] sollen die Verbraucher europaweit einheitlicher und umfassender über Lebensmittel informiert werden. Es ist wichtig, dass die Verbraucher Informationen zum Vorhandensein von Lebensmittelzusatzstoffen, Verarbeitungshilfen und sonstigen Stoffen/Erzeugnissen, bei denen wissenschaftlich belegt ist, dass sie Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können, erhalten. Insbesondere diejenigen Verbraucher, die unter einer Lebensmittelallergie oder –unverträglichkeit leiden, können somit eine fundierte Auswahl treffen und Lebensmittel wählen, die für sie unbedenklich sind.

Um den gesetzlichen Anforderungen bei der Kennzeichnung von **Zusatzstoffen** und **Allergenen** in der Speisekarte gerecht zu werden empfiehlt die Lebensmittelüberwachung des Landkreises Eichstätt folgende Vorgehensweise:

- Erstellung einer separaten Allergiker-Karte, die neben den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auch die Allergene in den angebotenen Speisen und Getränken enthält.
- In allen übrigen Speisekarten ist ein deutlicher Verweis auf die Allergiker-Karte anzubringen, wo diese eingesehen werden kann.

Alternativ hierzu können die Informationen beim Personal erfragt werden. Bei mündlichem Hinweis muss eine schriftliche Dokumentation über Allergene zur Verfügung stehen und an gut sichtbarer Stelle darauf hingewiesen werden (z. B. In der Speisekarte „Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft (eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden)“ oder „Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen“).

- Auch Tagesgerichte und Frühstücksbüfets müssen gekennzeichnet werden.

Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um eine bestimmte Wirkung zu erzielen und /oder dessen Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen. Es ist gesetzlich vorgeschrieben, bestimmte Zusatzstoffe auch in Speise- und Getränkekarten kenntlich zu machen.

Dadurch ergibt sich z. B. für einen Allergiker die Möglichkeit festzustellen, welche Speisen für ihn geeignet sind.

Die Kenntlichmachung kann entfallen, wenn der Zusatzstoff im Lebensmittel keine technologische Wirkung mehr hat.

Die erforderlichen Angaben müssen jedoch nicht so detailliert aufgeführt werden wie es z. B. auf dem Zutatenverzeichnis von Fertigpackungen der Fall ist.

Die Kenntlichmachung hat nach den Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) zu erfolgen.

Welche Zusatzstoffe ein Lebensmittel enthält, ist dem Zutatenverzeichnis zu entnehmen. Bei offenen Lebensmitteln sind die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe beim Lieferanten/Hersteller zu erfragen.

Diese Hinweise müssen in Gaststätten und in Einrichtung zur Gemeinschaftsverpflegung in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt, z.B. auf der Speisekarte, aufgeführt werden. Es kommt auch ein schriftlicher Hinweis in unmittelbarer Nähe zur Essensausgabe in Betracht, wenn keine Speisekarte existiert oder das Essen nicht serviert wird. Entscheidend ist der unmittelbare Zusammenhang mit der Auslage des Lebensmittels.

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben dürfen auch in Fußnoten angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt eine Kennziffer (z.B. 1, 2 usw.) angebracht und diese dann in einer Fußnote auf der Speise- oder Getränkekarte erläutert wird (z.B. 1 = „mit Farbstoff“, 2 = „konserviert“ usw.). Es ist ausreichend, wenn die Fußnoten mit den Erläuterungen am Anfang oder auf der letzten Seite oder auf einem Beiblatt in der Speise- und Getränkekarte angegeben werden.

Dabei ist die Schriftgröße der Fußnoten zu beachten, diese muss in der ausgedruckten Speisen- und Getränkekarte leicht lesbar sein, d.h. das kleine „x“ darf nicht kleiner als 1,2 Millimeter sein. Auch bei der Kennzeichnung an Reklametafeln oder direkt bei der Speisenausgabe muss die Kennzeichnung leicht lesbar sein.

❖ Übersicht über Zusatzstoffe, die in der Gastronomie und in der Gemeinschaftsverpflegung kenntlich zu machen sind (*Liste nicht abschließend*):

Art der Zusatzstoffe (Klassenname)	Kenntlichmachung	Beispiele
1. Farbstoffe	„mit Farbstoff“	Limonaden, Desserts, Fischrogen, grüne Meerrettichpaste, Speiseeis, Süßwaren, Tortenguss Spirituosen, Lachsersatz, Cocktaillirschen etc.
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 genannten Hinweis: „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	Eis, Erfrischungsgetränke, Götterspeise, Süßwaren, dekorative Zuckerwaren

2. Konservierungsstoffe	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Kartoffelerzeugnisse, Toastbrot, Mayonnaise, Ketchup, Anchosen (z.B. Matjes nach nordischer Art), Bismarckheringe, Feinkostsalate, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Beete) etc.
3. Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt	„mit Nitritpökelsalz“ „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Kochschinken, Brühwurst, Dauerwurst, Koch- und Rohpökelwaren, umgerötete Fleischerzeugnisse
4. Antioxidationsmittel	„mit Antioxidationsmittel“	Fleischerzeugnisse, Fertigprodukte, Backwaren, Brühen, Brühwürste, Limonaden, Trockensuppen, Kartoffelerzeugnisse etc.
5. Geschmacksverstärker	„mit Geschmacksverstärker“	Fertigprodukte, Soßen, Gewürzmischungen, Sojasaucen, Suppen etc.
6. Schwefeldioxid/Sulfite	„geschwefelt“	Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Dörrobst, Essig, Peperoni, getrocknetes Gemüse etc.
7. Bestimmte Eisensalze (Stabilisatoren)	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
8. Stoffe zur Oberflächenbehandlung	„gewachst“	Äpfel, Melonen, Zitrusfrüchte, Birnen
9. Phosphorsäure und deren Verbindungen in Fleischerzeugnissen	„mit Phosphat“	Brühwurst, Kochpökelwaren, Fleischerzeugnisse
10. Milcheiweiß in Fleischprodukten	„mit Milcheiweiß“	Fleischerzeugnisse in Konserven
11. Süßungsmittel	„mit Süßungsmitteln“	Kalorienreduzierte Produkte, diätische Lebensmittel, Feinkost, eingelegter Ingwer etc.
12. Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe	„mit einer Zuckerart“	
13. Tafelsüßen	„auf der Grundlage von ... (z.B. Sorbit)“	

❖ **Regelungen zur Kenntlichmachung von Koffein, Taurin und Chinin** (keine Zusatzstoffe im Sinne der EU-Zusatzstoff-Verordnung):

Zutat	Kenntlichmachung	Beispiele
Koffein	„koffeinhaltig“	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Eistee, Cola) etc.
Chinin	„chininhaltig“	chininhaltige Getränke („Bitter Lemon“, „Sanbitter“) etc.
Taurin	„taurinhaltig“	Energy-Drinks

❖ **Regelungen für gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Lebensmitteln**

Nach der Verordnung (EG) 1829/2003 über genetisch veränderte Lebensmittel und Futtermittel sind alle Lebensmittel gut sichtbar, in leicht lesbarer Schrift und unverwischbar zu kennzeichnen, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten, aus GVO bestehen, aus GVO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Zutat	Kenntlichmachung bei loser Ware	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusätze enthalten können
Zutaten mit gentechnisch veränderten Organismen	„gentechnisch verändert“ „aus gentechnisch verändertem hergestellt“	Soja, Mais
Gentechnisch veränderte Organismen	„enthält Sojaöl“, „aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt“	Salat- oder Frittieröl aus gentechnisch veränderter Soja

Allergene

Laut aktuellem Stand müssen die in Anhang II der EU-Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV) aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden. Hierbei handelt es sich um folgende 14 Stoffe und deren Erzeugnisse:

	Allergen	Beispielsweise in:
1.	Gluten haltiges Getreide	Bier, Brot und Gebäck, Kuchen, Mehl, Flocken, Gries, Kleie, Malz, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Wurstwaren, Kartoffelfertiggerichte, Backerbsen, Dessert, Schokolade, Eis <i>(namentlich benennen: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse Bsp.: Weichweizengrieß)</i>
2.	Krebstiere	Shrimps-Paste u. a. Würzpasten, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sashimi, asiatische Gerichte
3.	Eier	Kuchen, Gebäck, Pfannkuchen, Mayonnaise, Brot, Nudeln, Frikadellen, Produkte im Teigmantel, Kartoffelfertigprodukte, Soßen, Quiches, Dressings, Desserts
4.	Fische	Anchovispaste, Suppen, Fonds, Würzpasten, Soßen, Kräcker, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten, Labskaus
5.	Erdnüsse	Gebäck, Schokocreme, Brotaufstriche, Cerealien, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauße, Eis
6.	Sojabohnen	Tofu, Brot, Kuchen, Gebäck, Müsli, Mayonnaise, Marinaden, Eis, Sportlernahrung, Kaffeeweißler, Fertiggerichte aller Art
7.	Milch	Käse, Joghurt, Butter, Buttermilch, Butterschmalz, Creme fraiche, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Sahne, Sauermilch, Schmalz Müsli, Schokolade, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Suppen, Saucen, Marinaden, Brot, Kuchen, Gebäck, Stapelchips, Desserts
8.	Schalenfrüchte/Nüsse	Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-Nougatcreme, Brot, Kuchen, Müsli, Schokolade, Dressing, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee <i>(namentlich benennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse)</i>
9.	Sellerie	Gewürzmischungen, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, salzige Snacks (Chips)
10.	Senf	vegetarische Gerichte, Salate, Müsli, Knäckebrötchen, Brot, Gebäck (süß und salzig), Marinaden, Desserts, Wurst
11.	Sesamsamen	Brot, Müsli, Gebäck, Knäckebrötchen, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts, vegetarische Gerichte
12.	Schwefeldioxid	Wein, Bier, Pilze, getrocknete Gemüse, Trockenobst, Müsli, Brot, Soßen, Suppen, Sauerkraut, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse.
13.	Lupinen	Pizza, Nudeln, Flüssigwürze, Snacks, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeersatz, Brot, Gebäck
14.	Weichtiere	Austern, -soße, Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Calamari, alle Muscheln Würzpasten, Soßen, Paella, Marinaden, Feinkostsalate

Musterspeisekarte:

Kartoffelsuppe ⁷ mit Wiener Würstchen ^{e,f,i}	5,10 €
Gemischter Salat mit Croutons ¹ und Senf-Dressing ^{10, 7, 9, e, f, k}	7,20 €
Räucherlachs ⁴ auf Toastbrot ¹ mit Sahne-Meerrettich ^{7, b, d, f}	8,10 €
Campari-Orange ^a	0,1 l 3,90 €

Zeichenerklärung Zusatzstoffe	Zeichenerklärung Allergene, ENTHÄLT:	
a. mit Farbstoff	1. Gluten	8. Schalenfrüchte
b. mit Konservierungsstoff/ konserviert	2. Krebstiere	9. Sellerie
c. mit Nitrat/ mit Nitritpökelsalz	3. Eier	10. Senf
d. mit Antioxidationsmittel	4. Fische	11. Sesam
e. mit Geschmacksverstärker	5. Erdnüsse	12. Schwefeldioxid
f. geschwefelt	6. Soja	13. Lupinen
g. geschwärzt	7. Milch	14. Weichtiere
h. gewachst		
i. mit Phosphat		
j. mit Milcheiweiß		
k. mit Süßungsmittel		
l. koffeinhaltig		
m. chininhaltig		

Fordern Sie bei Ihren Lieferanten einen aktuellen Ordersatz an, der für alle Lebensmittel die enthaltenen Allergene ausweist. Nutzen Sie diese Angaben, um anhand Ihrer Rezepturen die entsprechenden Informationen für Ihre Speisekarte zu erhalten.

Beachten Sie auch die Inhaltsangaben auf den Etiketten der Produkte welche Sie verarbeiten! Die Angaben müssen bei dem jeweiligen Gericht oder Getränk direkt oder in Fußnoten angebracht werden. Gerne gelöst mit dem kleinen Sternchen * oder numerisch. Im Klartext heißt das: „Frisch belegtes Brötchen mit Lachsersatz“ (mit Konservierungsstoff und mit Farbstoff) *oder* „Frisch belegtes Brötchen mit Lachsersatz^{a,b}“ a) mit Farbstoff, b) mit Konservierungsstoff. Insgesamt kann es genügen, wenn die Legende auf der letzten Seite der Speisekarte einmal abgedruckt ist, sofern auf der ersten Seite entsprechende Hinweise sind. Wer aber auf der ganz sicheren Seite sein möchte, benutzt entweder gleich gar keine Zusatzstoffe oder vermerkt auf jeder einzelnen Seite, dass sich die Erklärungen zu den Fußnoten auf der letzten Seite der Speisekarte befinden.

Die Erstellung und Veröffentlichung dieses Merkblattes ist ein Service des Landratsamtes Eichstätt. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung grundlegender Informationen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Obwohl dieses Merkblatt mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurde, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden. Änderungen und Neuerungen sind selbstständig anzupassen.

Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe selbst verantwortlich.

Landratsamt Eichstätt
Dienstleistungszentrum Lenting
Gesundheitlicher Verbraucherschutz - Lebensmittelüberwachung
Bahnhofstr. 16
85101 Lenting

Tel.: 08421 / 70 -555
Fax: 08421 / 70 -540
lebensmittelueberwachung@lra-ei.bayern.de



Beispiel einer möglichen Kennzeichnung

Stand: Januar 2019

Allergenkennzeichnung

Menü-Komponente	Gluten-haltiges Getreide*	Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch	Schalenfrüchte**	Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid / Sulfite	Lupinen	Weichtiere

* (Wz=Weizen, Ro=Roggen, Ge=Gerste, Hf=Hafer)
 ** (Man=Mandel, Hs=Haselnuss, Wa=Walnuss, Pa=Paranuss, Pe=Pekannuss, Pi=Pistazie, Ca=Cashew, Mac=Macadamia)