

INFORMATIONEN

 Stand:
 Mai 2023

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, Lachsersatz, 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 “	Lachersatz, 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)	Kenntlichmachung	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 über- mäßigem Verzehr ab- führend wirken “	Anmerkung: Wenn Sorbit (E 420) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kenntlichmachung nicht erforderlich.
Stabilisatoren (Phos- phate) E 338 bis E 341 E 450 bis E 452	„ mit Phosphat “	Fleischerzeugnisse (z.B. Brühwürste, Kochschinken) Anmerkung: Eine Kenntlich-machung ist nur bei Verwendung in Fleischer- zeugnissen vorgeschrieben

Weitere Regelungen für Zutaten, die den Zusatzstoffen in der Kenntlichmachung 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 Aufzeichnung.

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

Information in mündlicher Form

Seit Juni 2021 darf über Zusatzstoffe analog zu den Allergenen auch mündlich informiert werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

- Die erforderlichen Angaben müssen den Gästen auf deren Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Übergabe des Lebensmittels mitgeteilt werden.

- Es muss eine schriftliche Aufzeichnung über die bei der Herstellung des jeweiligen Lebensmittels verwendeten Zusatzstoffe vorliegen, die für die zuständige Behörde und auf Nachfrage der Gäste leicht zugänglich ist
- Bei den betreffenden Lebensmitteln oder in einem Aushang in der Verkaufsstätte muss an gut sichtbarer Stelle, deutlich und gut lesbar darauf hingewiesen werden, dass die erforderlichen Angaben mündlich bereitgestellt werden und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.

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:

- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung – LMIDV

2.2 Kennzeichnungspflichtige Allergene:

- glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)
- Krebstiere (Krabbertiere, Krustentiere, Surimi, Krabbenchips, ...)
- Eier (Trockenei, Mayonnaisen, 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.

Ansprechpartner/in:

Susanne Sturm
Teamleiterin Standort und Branchen | Tourismus und Gastgewerbe
Tel. 0361 / 34 84-205
E-mail: sturm@erfurt.ihk.de

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

Suppen

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

Erdbeerkaltschale 3,00 €
(2)

Vorspeisen

Büffelmozzarella an Tomatensalat mit frischem Basilikum 5,00 €
(G)

Riesengarnelen an mariniertem Wiesenkräutersalat 8,50 €
(8, J)

Hauptgänge

Pasta in Rucolapesto 7,50 €
mit Cherrytomaten, schwarzen Oliven & Parmesan
(6, A, C, G)

Tofu- Gemüsecurry mit Basmatireis 7,50 €
(1, 4, F)

Lachsfilet an Weißwein- Meerrettichsauce 11,00 €
mit Seegrassalat & Boullionkartoffeln
(1, 3, 5, A, F, I, K, L)

Entenbrust an Orangensauce 12,50 €
mit Rotkohl und Thüringer Klößen
(2, 5, 7, A, I, L)

Desserts

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

Schokoladenkuchen mit Kirschfüllung 3,50 €
(1, 8, A, C, G, H,)

(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

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 & Boul-
lionkartoffeln
(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