



Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht besteht bei lose abgegebenen Lebensmitteln für bestimmte Zusatzstoffe. Dazu gelten die Bestimmungen des § 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV). Im Folgenden werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe, die Art und Weise und Beispiele für Lebensmittel, die bestimmte Zusatzstoffe enthalten können, aufgelistet.

Wichtiger Hinweis: Die Aufzählung der Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information, welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind. Diese Regelungen sind in der ZZuV selbst nachzulesen.

- **Farbstoffe**

E 100 - E 180 **"mit Farbstoff"**

alkoholfreie Getränke, Speiseeis, Desserts, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen.

Lebensmittel mit folgenden Farbstoffen müssen neben der **E-Nummer/Bezeichnung** den Aufdruck **"Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen"** tragen:

E 102 Tartrazin
E 104 Chinolingelb
E 110 Gelborange S
E 122 Azorubin
E 124 Conchenillerot A
E 129 Allurarot AC

Diese Zusatzstoffe sind vor allem in Erfrischungsgetränken, Süßwaren, Speiseeis und feinen Backwaren enthalten.

Anhang V der VO (EG) 1333/2008 über Lebensmittelzusatzstoffe

- **Konservierungsstoffe**

E 200 - E 219, E 230 - E 235, E 239, E 249 - E 252, E 280 –
E 285, E 1105

bei ausschließlicher Verwendung von
E 249 - E 250 E 251 - E 252 oder einem Gemisch

"mit Konservierungsstoff" oder **"konserviert"**: ggf. auch zulässig: **"mit Nitritpökelsalz"**; **"mit Nitrat"**; **"mit Nitritpökelsalz und Nitrat"**

Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Oliven) Kartoffelklöße, Käse, Anchosen, Fleischerzeugnisse

- **Antioxidationsmittel**

E 310 - E 321 **"mit Antioxidationsmittel"** Trockensuppen, Brühen, Würzmittel, Schinken

- **Geschmacksverstärker**

E 620 - E 635 **"mit Geschmacksverstärker"**

Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Fleischerzeugnisse, Soßen, Würzmittel

- **Schwefeldioxid / Sulfite**

E 220 - E 228 ab 10 mg/kg! **"geschwefelt"** bzw. **„enthält Sulfite“**

Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse (Klöße), Meerrettich, Wein

- **Eisensalze**

E 579, E 585 **"geschwärzt"** schwarze Oliven

- **Stoffe zur Oberflächenbehandlung**

E 901 - E 904, E 912, E 914 **"gewachst"** Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen

- **Phosphate**

E 338 - 341, E 450 - E 452

"mit Phosphat"

Brühwürste, Kochschinken; Anmerkung: Eine Kenntlichmachung ist nur bei Verwendung in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben

- **Süßstoffe**

E 950 - E 952, E 954, E 955, E 957, E 959, E 962; andere Süßungsmittel (Zuckeralkohole) E 420, E 421, E 953, E 965 - E 967

"mit Süßungsmittel(n)":

zusätzlich

bei Aspartam (E 951) und Aspartam-Acesulfamsalz (E 962):

"enthält eine Phenylalaninquelle":

bei Zuckeralkoholen mit mehr als 10% Gehalt:

"kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken"

2. Regelungen zur Kenntlichmachung von Koffein, Taurin und Chinin

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

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung auf der Speise- oder Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind.

Bei verpackten Lebensmitteln, die an Gaststätten oder an Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung geliefert werden, muss ein Zutatenverzeichnis auf der Verpackung oder in den Geschäftspapieren angegeben sein.

Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z. B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Zutaten einzuholen.

3. Wer muss kennzeichnen und wo?

- in Gaststätten:
 - auf Speise-/ und Getränkekarten oder
 - in Gaststätten ohne Speise-/ und Getränkekarten am Aushang.
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:
 - auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder
 - soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben dürfen auch in Fußnoten angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt, z.B. auf eine Kennziffer (z.B. 1, 2, usw.) angebracht und diese dann in einer Fußnote auf der Speis-/ oder Getränkekarte erläutert wird (z.B. 1; „mit Farbstoff“) 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.

4. Kenntlichmachung allergene Zutaten

Wer muss kennzeichnen und wo?

- in Gaststätten:
 - auf Speise-/ und Getränkekarten
 - in Gaststätten ohne Speise-/ und Getränkekarten am Aushang.
- In Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:
 - auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen oder
 - soweit keine Speisekarten oder Preisverzeichnisse ausliegen oder ausgehängt werden, in einem sonstigen Aushang oder einer schriftlichen Mitteilung

Die Allergene können auch in einer zur Einsicht bereitgestellten Karte gekennzeichnet werden, wenn in den aufliegenden Speisekarten mit dem Hinweis auf die mögliche Einsicht informiert wird.

z. B.: Unsere Speisen und Getränke enthalten kennzeichnungspflichtige Allergene. Unsere Allergenkarte kann beim Servicepersonal eingesehen werden.

Nicht zulässig

„Kann Spuren von Allergenen enthalten“

Kreuzkontamination

Unbeabsichtigter Eintrag ins Lebensmittel von Spuren bekannter Allergene z. B Erzeugung, Transport, Lagerung:

- fallen nicht in den Anwendungsbereich der LMKV, bzw. LMIV da keine Zutat > keine Kennzeichnung vorgeschrieben
- Hersteller haftet für die Sicherheit seiner Produkte
- Daher freiwillige Kennzeichnung mittels Warnhinweis

Problem:

Vorsorgliche Verwendung von Warnhinweisen schränkt Auswahl für Allergiker ein. **Verordnung (EU) Nr.1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung vom 25.10.2011 Pflichten des Lebensmittelunternehmers:**

- Sorgfaltspflicht (Allergenmanagement z. B. Rework, Produktspezifikationen, Eigenkontrollen)
- Kennzeichnungspflicht für Stoffe/Erzeugnisse die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen können. Die Kennzeichnung muss sicherstellen, dass der Verbraucher allergieauslösende Stoffe erkennen kann.

5. Kennzeichnungspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse z.B. (a1; Weizen, a2; Roggen, a3; Gerste, a4; Hafer, a5; Dinkel)
- b. Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c. Eier und Eierzeugnisse
- d. Fische und Fischerzeugnisse
- e. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f. Soja und Sojaerzeugnisse
- g. Milch und Milcherzeugnisse
- h. Schalenfrüchte (h1; Mandeln, h2; Haselnuss, h3, Walnuss, h4; Pistazien)
- i. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j. Senf und Senferzeugnisse
- k. Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg)
- m. Lupine
- n. Weichtiere

Hinweis: Die unter a; und h; stehenden Allergene sind namentlich zu benennen

6. Kennzeichnungsregelungen 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 kennzeichnungspflichtig, die

- gentechnisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GVO bestehen
- aus GVO hergestellt werden
oder
- Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt werden.

Die Kennzeichnungspflicht gilt auch für Abgabe von Lebensmitteln in Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung.

Was ist anzugeben:

"genetisch verändert" **oder** "aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt"

Die Hinweise sind aufzuführen in:

1. **Gaststätten und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**
Der Hinweis "genetisch verändert" oder "aus genetisch verändertem ... hergestellt" muss in unmittelbarem Zusammenhang mit dem jeweiligen Produkt z. B. auf der Speisekarte aufgeführt werden.
2. **Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung:**
Für die Gemeinschaftsverpflegung können gesonderte Durchführungsbestimmungen erlassen werden.

7. Angaben für Speiseeis

Bei Speiseeis ist die Angabe der Speiseeissorte Pflicht, z. B. Fruchteis, Milcheis,....Kennzeichnung: „Fruchteis Erdbeere“, „Milcheis Vanille“, „Eiscreme Schokolade“. Ebenso ist eine Verwendung von Zusatzstoffen kennzeichnungspflichtig! Die Bezeichnung „Vanille“ darf nur verwendet werden, wenn ausschließlich echte Vanille verarbeitet wurde. Werden andere Aromen mit Vanilleeigenschaften verarbeitet, muss die Kennzeichnung „Milcheis Vanillegeschmack“ lauten. Eine schriftliche Dokumentation über kennzeichnungspflichtige Allergene ist zu erstellen und auf Kundenwunsch auszuhändigen.

8. Spezielle Regelungen für die Weinkennzeichnung

Für Wein sind folgende Angaben in Speise-/ und Getränkekarten verpflichtend:

- Gütebezeichnung (z.B.: Tafelwein, Qualitätswein usw.)
- Weinart (z.B.: Weißwein, Weißherbst, Rotling usw.)
- Herkunft (Anbaugebiet, Weinanbaugebiet oder Herkunftsland)
- Verkaufs- oder Leistungseinheit (z.B.: 0,25L, 1L, 0,75L usw.)

Für Auskünfte steht Ihnen die Lebensmittelüberwachung der Stadt Amberg gerne zur Verfügung.

Stadt Amberg
Amt für Ordnung und Umwelt
-Lebensmittelüberwachung-
Herrnstraße 1 – 3
92224 Amberg

Tel. 09621/10-1306 / Herr Thumbeck
Tel. 09621/10-1307 / Herr Dirrigl
Tel. 09621/10-1360 / Herr Wing
Fax-Nr. 09621/10317
E-Mail: lebensmittelueberwachung@amberg.de

Die Erstellung und Veröffentlichung dieses Merkblattes ist ein Service der Stadt Amberg.

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, wird keine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit übernommen. Änderungen und Neuerungen sind selbstständig anzupassen. Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene selbst verantwortlich.

**Beispiel einer Speise-/ Getränkekarte
mit Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen**

| Getränkekarte | Speisekarte |
|---|---|
| <p><u>Alkoholfreie Getränke</u></p> <p>Coca Cola (1,10) 0,4L Coca Cola life (1, 3, 10) 0,4L Fanta (g, 3) 0,4L Bitter Lemon (9) 0,4L</p> <p><u>Bier</u></p> <p>Brauerei X Helles (a3) 0,5L</p> <p><u>Weine</u></p> <p>Dornfelder Rotwein (L / 5) 0,25L QmP, FRANKEN</p> <p><u>Sekt</u></p> <p>Mustersekt (L) 0,2L Prosecco (L) 0,2L</p> <p><u>Cocktails</u></p> <p>Swimming-Pool (g) 0,5L Pina Colada (g) 0,5L</p> <p><u>Longdrinks</u></p> <p>Rum-Cola (1,10) 0,35L</p> | <p><u>Vorspeisen</u></p> <p>Leberknödelsuppe (a1,g,c,i)</p> <p>Lammterrinen mit Portweinjus auf Feldsalat und Joghurtdressing (a1,L, c, g, i, l, 4,5, 7)</p> <p>Toast (a1) Hawaii mit Schinken (11), Ananas (3) und Käse (g) überbacken dazu Salatgarnitur</p> <p><u>Hauptgänge</u></p> <p>Paniertes Schnitzel (a1, c.) mit Pommes dazu Majonäse (c, j) oder Ketchup (i)</p> <p>Gebrautes Forellenfilet (a1, d, g) Mit Petersilienkartoffel (g) Und hausgemachte Remoulade (c, d)</p> <p>Schweinebraten mit Dunkelbiersoße (a1, a3, i, j) Kartoffelknödel (l) und Blaukraut</p> <p><u>Dessert</u></p> <p>Vanilleeis mit heißen Himbeeren(Milcheis) (c, g, h1) Kaiserschmarrn (a1, g, h1,) Rotweinpflaumen (5) und Puderzucker</p> |

Zusatzstoffe:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1: „mit Farbstoff“ „, | 2: „mit Konservierungsstoff“ |
| 3: „mit Antioxidationsmittel“ | 4: „mit Geschmacksverstärker“ |
| 5: „schwefeldioxid /sulfite“ | 6: „geschwärzt“ |
| 8: „mit Süßungsmittel“ | 7: „gewachst“ |
| 9: „chininhaltig“ | 10: „koffeinhaltig“ |
| 11: „mit Phosphat“ | 12: „taurinhaltig“ |
| 13: „mit Trinkwasser“ | |