



Kennzeichnungsregelungen für Gaststätten und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung

1. Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

Eine Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen besteht bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (Tellerservice / zum sofortigen Verzehr) oder bei unmittelbar vorverpackten Lebensmitteln (ToGo / Lieferdienste). Dazu gelten die Bestimmungen des § 4 der Lebensmittelinformationsschutzverordnung. Im § 5 der Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung werden die zu deklarierenden Zusatzstoffe sowie die Art und Weise der Kennzeichnung aufgelistet.

Wichtiger Hinweis: Die Aufzählung der unten aufgeführten Lebensmittel ist nur beispielhaft und enthält keine abschließende Information. Welche Zusatzstoffe für die Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind, regelt nur die VO (EG) 1333/2008 Zusatzstoff Verordnung und sind selbst nachzulesen.

- **Farbstoffe**

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

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

Lebensmittel mit den Farbstoffen:

„E 102 Tartrazin, E 104 Chinolingelb, E 110 Gelborange S, E 122 Azorubin, E 124 Conchenillerot A, E 129 Allurarot AC“
müssen neben der **E-Nummer/Bezeichnung** den Aufdruck

"Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen" tragen.

- **Konservierungsstoffe**

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

Antioxidationsmittel

"mit Antioxidationsmittel"

- **Geschmacksverstärker**

"mit Geschmacksverstärker"

- **Schwefeldioxid**

E 220 - E 228 ab 10 mg/kg! **"geschwefelt"**

- **Eisensalze**

E 579, E 585 **"geschwärzt"**

- **Stoffe zur Oberflächenbehandlung**

Bei E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914 **"gewachst"**

- **Phosphate**

Bei E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452

"mit Phosphat"

- **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	<u>„koffeinhaltig“</u>	Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (Cola, Eistee) etc.
Chinin	<u>„chininhaltig“</u>	Chininhaltige Getränke (Bitter-Lemon, Sanbitter) etc.
Taurin	<u>„taurinhaltig“</u>	Energy-Drinks

Um festzustellen, ob eine Kenntlichmachung erforderlich ist, empfiehlt es sich, die Zutatenverzeichnisse von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob die oben aufgelisteten Zusatzstoffe oder Zutaten aufgeführt sind. Diese sind beispielsweise im Zutatenverzeichnis **fett** und/oder *kursiv* und/oder unterstrichen

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. Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen

Wer muss kennzeichnen und wo?

- in Gaststätten sowie in Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung
 1. auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
 2. auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
 3. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder
 4. durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Informationsangebote, sofern die Angaben für Endverbraucher und Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich sind.

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben können in der Speisekarte auch in Fußnoten angebracht werden. Es genügt, wenn am betroffenen Produkt, z.B. auf eine Kennziffer (z.B. 1, 2, usw. oder a, b, 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.

Die vorgeschriebenen Hinweise und Angaben können auch auf einer gesonderten Aufzeichnung stehen, dann ist jedoch in der Speisen-/ und Getränkekarte auf die Allergene und Zusatzstoffe hinzuweisen
z. B.: Unsere Speisen und Getränke enthalten kennzeichnungspflichtige Allergene. Unsere Allergenkarte kann beim Servicepersonal eingesehen werden

Folgendes ist nicht zulässig

„Kann Spuren von Allergenen enthalten“
„Unsere Lebensmittel enthalten Allergene“
„Für allergische Reaktionen übernehmen wir keine Haftung“

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.

4. 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 z.B. (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

5. 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.

6. 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.

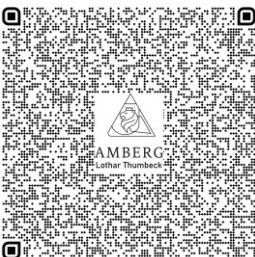

8. Spezielle Regelungen für die Weinkennzeichnung

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
E-Mail: Lebensmittelueberwachung@Amberg.de

<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Oberinspektor Lothar Thumbeck Sachgebietsleiter Telefon: 09621/10-1306 Fax: 09621/10-7306 E-Mail: Lothar.Thumbeck@Amberg.de</p> 	<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Hauptsekretär Timothy Wing Stellv. Sachgebietsleiter Telefon: 09621/10-1360 Fax: 09621/10-7360 E-Mail: Timothy.Wing@Amberg.de</p> 	<p>Lebensmittelkontrolleur Technischer Obersekretär Daniel Balk Sachbearbeiter Telefon: 09621/10-1307 Fax: 09621/10-7307 E-Mail: Daniel.Balk@Amberg.de</p> 
--	---	--

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

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“	