

## **Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen auf Speise-, Getränkekarten, Preisverzeichnissen oder Preisschildern**

Werden Speisen, Früchte und/oder Getränke abgegeben, die Allergene und/oder kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe (mit technologischer Wirkung im Endprodukt) enthalten, müssen diese auf Speise- und Getränkekarten, sowie auf Preisverzeichnissen bzw. auf einem Schild neben der Ware kenntlich gemacht werden. Entsprechende Angaben sind dem Etikett der Originalverpackung, dem Zutatenverzeichnis bzw. dem Lieferschein zu entnehmen.

Die Kennzeichnung erfolgt direkt am Lebensmittel, z.B. in Form von Buchstaben (Allergene) und Zahlen (Zusatzstoffe), welche in Fußnoten erläutert werden.

### **Allergene:**

Folgende 14 Produktgruppen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten allergene Stoffe. Sie müssen ausdrücklich genannt werden! Bei verpackten Produkten hat dies in der Zutatenliste, bei unverpackten Lebensmitteln in einer dem Verbraucher zugänglichen Form zu erfolgen. In der Gastronomie bietet sich hierfür u. a. die Speisekarte (analog zur Zusatzstoffkennzeichnung) an:

- a. Glutenthaltiges Getreide, namentlich z.B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte, namentlich z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wenn der Name einer Zutat wie „Pflanzliche Öle“ oder „Lecithin“ nicht eindeutig erkennen lässt, ob sich dahinter eines der Allergene verbirgt, dann muss noch einmal zusätzlich darauf hingewiesen werden, also „Pflanzliche Öle (aus Soja)“ oder „Lecithin (aus Eiern)“. Auch bei alkoholischen Getränken muss auf Zutaten mit allergenem Potential hingewiesen werden, wie beispielsweise auf Sulfite im Wein. Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.)

### 1. Bei welchen Lebensmitteln muss gekennzeichnet werden?

- bei nicht vorverpackten Lebensmitteln (nicht vorverpackt = lose), die an den Endverbraucher und/oder Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgegeben werden
- bei Lebensmitteln, die in Anwesenheit des Verbrauchers auf dessen Wunsch hin verpackt werden
- bei Lebensmitteln, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt werden (entspricht der bisher als „alsbaldige Abgabe“ bezeichneten Form der Abgabe)

### 2. Wer muss kennzeichnen?

Jeder, der o.g. Lebensmittel an den Endverbraucher oder den Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung (alle Formen von Gastronomiebetrieben) abgibt, z.B.: Bäckereien, Fleischereien, Fischläden, Eiscafés, Restaurants, Kantinen, Imbissbetriebe, mobile Verkaufsstände, Märkte, Partyservice etc.

### 3. Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen:

#### A. Schriftlich

- auf einem Schild am oder bei dem jeweiligen Lebensmittel, z.B. Marathonbrötchen enthält Weizen, Roggen, Sesam
- bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, auch mittels Fußnoten, ähnlich der Zusatzstoffkennzeichnung
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet

#### B. Mündlich

Wahlweise ist auch eine mündliche Angabe auf Nachfrage des Verbrauchers vor Abschluss des Kaufvertrags in allen o.g. Fällen möglich. Dazu sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- Der Verbraucher muss durch einen Aushang in der Verkaufsstätte oder durch eine Angabe bei dem jeweiligen Lebensmittel gut lesbar und deutlich sichtbar darauf hingewiesen werden, dass die Auskunft bei Bedarf mündlich erfolgt und eine schriftliche Aufzeichnung auf Nachfrage zugänglich ist.
- eine schriftliche Aufzeichnung zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

#### 4. In welcher Form muss die schriftliche Angabe erfolgen?

- Der Angabe des allergenen Stoffes muss das Wort „enthält...“ voran gestellt werden.
- Die allergene Zutat muss namentlich genannt werden, z.B. „enthält Weizen“, „enthält Haselnüsse“. Die Nennung der Oberbegriffe z.B. „glutenhaltiges Getreide“ oder „Schalenfrüchte“ reicht nicht.
- Die Allergenkennzeichnung muss bezogen auf das jeweilige Lebensmittel gut sichtbar, deutlich und gut lesbar sein. Die Allergenangabe sowie ggf. der Hinweis, wo die Allergenangaben zu finden sind, dürfen nicht durch andere Angaben verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden und der Blick darf nicht davon abgelenkt werden.

### Zusatzstoffe:

Nachfolgende 14 Zusatzstoffgruppen sind anzuführen:

|   |                           |    |                                 |
|---|---------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | mit Farbstoff             | 8  | mit Milcheiweiß                 |
| 2 | mit Konservierungsstoffen | 9  | coffeinhaltig                   |
| 3 | mit Antioxidationsmitteln | 10 | chininhaltig                    |
| 4 | mit Geschmacksverstärker  | 11 | mit Süßungsmittel               |
| 5 | geschwefelt               | 12 | enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6 | geschwärzt                | 13 | gewachst                        |
| 7 | mit Phosphat              | 14 | mit Taurin                      |

- Ist z.B. der Schinken auf einer Pizza nicht aus gewachsenem Fleisch, sondern aus Formfleisch, ist dieses ebenfalls (z.B. Formvorderschinken) zu kennzeichnen.
- Bei der Abgabe von alkoholischen Getränken ist die Kennzeichnung des Alkoholgehalts (bei mehr als 1,2 % Vol.) auf einem Schild dem Käufer kenntlich zu machen (z.B. % Vol.)
- Zudem muss auf der Speise- und Getränkekarte mindestens ein alkoholfreies Getränk angeboten werden, welche nicht teurer als das billigste alkoholische Getränk sein darf.
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z.B. nicht als Saft deklariert sein.
- Bei Getränken sind Mengenangaben erforderlich; sonst ist dem Gast kein Preisvergleich möglich.
- Die Angaben für die Speise- und Getränkekarte können von den Etiketten der Fertigpackungen und Flaschen übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

#### **Bei evtl. Fragen wenden Sie sich bitte an den**

Fachdienst für Veterinärwesen und Verbraucherschutz  
Grafenstraße 3 – 49346 Diepholz

|                     |                             |                           |
|---------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Herr Heinemeyer     | Tel.: 0 54 41 / 976 – 18 85 | Handy: 0176 – 19 76 12 38 |
| Herr Staneck        | Tel.: 0 54 41 / 976 – 18 82 | Handy: 0176 – 19 76 12 42 |
| Herr Hutschenreuter | Tel.: 0 54 41 / 976 – 18 77 | Handy: 0176 – 19 76 13 64 |
| Frau Kroll          | Tel.: 0 54 41 / 976 – 18 72 | Handy: 0175 – 93 90 982   |

## Beispiel für eine Speisekarte

### Speisen

|   |   |                               |   |
|---|---|-------------------------------|---|
| Bratkartoffel   | € | Rindergulasch <sup>4,11</sup> | € |
| Pommes frites   | € | Frikadelle <sup>a,c,j</sup>   | € |
| Kartoffelsalat, <sup>2,4,c,j</sup>                                  | € | Schnitzel <sup>a,c,j</sup>    | € |
| Bratwurst <sup>3,4,7,11</sup>                                       | € |                               |   |
| Salat mit Schafskäse <sup>g</sup> und schwarzen Oliven <sup>6</sup> | € |                               |   |
| Krakauer <sup>3,4,7,11</sup>  | € |                               |   |
| Bockwurst <sup>2,3,4</sup>  | € |                               |   |
| Hähnchenkeule   | € |                               |   |
| Leberkäse <sup>2,4,11</sup> mit Spiegelei <sup>c</sup>              | € |                               |   |

### Getränke

|  |       |   |  |   |
|--|-------|---|--|---|
| Coca Cola <sup>1,9</sup>               | 0,2l  | € | Tasse Kaffee                             | € |
| Coca Cola light <sup>1,2,9,11,12</sup> | 0,2l  | € | Tasse Kakao <sup>g</sup>                 | € |
| Fanta <sup>1,2,3</sup>                 | 0,2l  | € | Tasse Tee                                | € |
| Sprite <sup>1</sup>                    | 0,2l  | € | Campari <sup>1</sup> 2cl 38 Vol%         | € |
| Apfelsaft                              | 0,2l  | € | Wodka Lemon <sup>10</sup> mit 2 cl Wodka | € |
| Bananennektar                          | 0,2l  | € | Bier Pils oder Hefeweizen                | € |
| Bitter Lemon <sup>10</sup>             | 0,2l  | € |  |   |
| Rotwein, Landwein, Merlot, Frankreich  | 0,25l |   |  | € |

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 Lebensmittelüberwachungsbehörde.