

## Merkblatt

# Speisekarte - Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen bei der Abgabe von unverpackten / losen Lebensmitteln

Die Anforderungen richten sich nach verschiedenen lebensmittelrechtlichen Vorgaben.

**Die Verantwortung der Kennzeichnungspflicht liegt bei dem Unternehmer bzw. der Unternehmerin.**

Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung von Allergenen oder Zusatzstoffen erforderlich ist, empfiehlt sich ein Blick in die entsprechenden Verzeichnisse der zugekauften verpackten Lebensmittel bzw. verwendeten Rezepturen. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, sollten die notwendigen Informationen über die jeweiligen deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene beim Lieferunternehmen erfragt werden. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke.

### I. Zusatzstoff- und Allergenkenntlichmachung

Die Dokumentation der in den Speisen enthaltenen Zusatzstoffe kann in der selben Form wie die Allergenkenntlichmachung erfolgen. Sind Allergene enthalten und gekennzeichnet so muss die Kennzeichnung der Zusatzstoffe analog der Allergene erfolgen.

### II. Art und Weise der Kenntlichmachung

Die Kenntlichmachung kann

- auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels,
- auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen,
- durch einen Aushang in der Verkaufsstätte,
- in Sammelverzeichnissen/sog. Kladden mit einem Hinweissatz (Informationstext) im Sichtfeld des Kunden,
- durch sonstige schriftliche oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellte elektronische Unterrichtung, oder
- durch mündliche Auskunft

erfolgen.

Im Falle der mündlichen Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe sind entsprechende Informationen der Kundschaft auf Nachfrage unverzüglich vor Kaufabschluss und vor Abgabe des Lebensmittels mitzuteilen. Darüber hinaus ist eine schriftliche Aufzeichnung bezüglich der verwendeten Allergene vorzuhalten und den Kunden leicht zugänglich zu machen. Bei den Stoffgruppen „glutenhaltiges Getreide“ und „Schalenfrüchte“ ist immer eine namentliche Nennung der jeweiligen allergenen Zutat, z.B. Weizen oder Mandeln, erforderlich. Eine Kennzeichnung von z.B. „glutenhaltigem Getreide“ allein ist nicht ausreichend.

#### Beispiel für eine mündliche Auskunft

Informationstext in der Speisekarte

*Über die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe und allergenen Zutaten geben wir Ihnen gerne mündlich eine Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.*

## Beispiel für eine Auflistung eines Zutatenverzeichnisses in der Kladdenlösung

Zusatzstoffe können auch in der „Kladdenlösung“ lediglich mit der Stoffklasse und nicht nur mit ihrem chemischen Namen und /oder ihrer „E-Nummer“ angegeben werden, also z.B. „mit Farbstoff“.

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
2a	mit Nitritpökelsalz
2b	mit Nitrat (bei Lebensmittel mit Natrium- oder Natriumnitrat)
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwärzt
6	mit Phosphat
7	koffeinhaltig
8	chininhaltig
9	gewachst
10	mit Taurin
11	enthält eine Phenylalaninquelle (z.B. Aspartam)
12	mit Süßungsmittel

### **Hinweise zu sog. Azo-Farbstoffen und gentechnisch veränderten Lebensmitteln**

Die sog. Azo-Farbstoffe Tartazin (E 102), Chinolingelb (E 104), Gelborange S (E 110), Azorubin E (E 122), Cochenillerot A (E 124) und Allurarot AC (E 129) müssen zusätzlich zu ihrer Stoffbezeichnung oder „E“-Nummer mit dem Warnhinweis:

„Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“

(in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung, z.B. auf dem Schild) kenntlich gemacht werden .

Gentechnisch veränderte Lebensmittel oder Zutaten sind mit folgendem Hinweis kenntlich zu machen:

- „genetisch verändert“ oder
- „aus genetisch verändertem ... (Mais...) ... hergestellt“

## Beispiel für eine „Musterspeisekarte“

Es ist auch möglich, eine Speisekarte bereit zu halten, in der die Zusatzstoffe und die Allergene mit Zahlen und Buchstaben in Verbindung mit der Legende, kenntlich gemacht wurden. Diese darf dann, in Verbindung mit dem Informationstext, dem Kunden gereicht werden.

Das Beispiel erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und rechnerische Richtigkeit.

Eine Speisekarte darf durch ihre Angaben den Verbraucher nicht irreführen.

<b><u>Vorspeisen</u></b>		
Italienischer Salat mit Schinken <sup>1,3</sup> , Käse <sup>G</sup> , Eier, Thunfisch <sup>D</sup>		6,50 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuter dressing <sup>3,G</sup>		4,50 €
Salamibaguette <sup>1,3,A1,G</sup>		4,50 €
<b><u>Suppen</u></b>		
Broccoli Cremesuppe <sup>2,G,F</sup> mit Räucherlachsstreifen <sup>D</sup>		3,30 €
Hühnerbrühe <sup>2,I,F</sup> mit Eierstich <sup>C,G</sup>		2,80 €
<b><u>Warme Speisen</u></b>		
Pizza <sup>A1</sup> „Spezial“ mit Formfleischvorderschinken <sup>1,2,3,5</sup>		
Salami <sup>1,3</sup> , Käse <sup>G</sup> , Champignons und Zwiebeln		8,90 €
Schnitzel <sup>C,A1</sup> „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat <sup>J,G,H3</sup>		12,50 €
<b><u>Desserts</u></b>		
Mousse au Chocolate <sup>G,C</sup>		4,10 €
Gemischtes Eis (Vanille <sup>G,C</sup> , Schokolade <sup>G,C</sup> , Erdbeere <sup>4,G,C</sup> )		3,90 €
<b><u>Getränke</u></b>		
	0,3l	0,5l
Coca Cola <sup>4,6</sup>	1,80 €	2,90 €
Coca Cola light <sup>4,6,10</sup>	1,80 €	2,90 €
Spezi <sup>3,4,6</sup>	1,90 €	3,10 €
Wasser	1,50 €	2,10 €

**Legenden** (Stoffe die nicht verwendet werden, müssen in der Legende nicht mit aufgenommen werden)

**Zusatzstoffe:**

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,  
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= koffeinhaltig

**Allergene:**

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen <sup>1</sup>, Roggen <sup>2</sup>, Gerste <sup>3</sup>, Hafer <sup>4</sup>, Dinkel <sup>5</sup>, Kamut/Khorasan <sup>6</sup>, Hybrdstämme <sup>7</sup>)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel <sup>1</sup>, Haselnuss <sup>2</sup>, Walnuss <sup>3</sup>, Cashew <sup>4</sup>, Pecannuss <sup>5</sup>, Paranuss <sup>6</sup>, Pistazie <sup>7</sup>, Macadamia- oder  
Queenslandnuss <sup>8</sup>, Kaschunuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

**Beispiel für eine „Kladdenlösung“**

(ein Ordner, der der Kundschaft auf Nachfrage gereicht wird)

Dieses Beispiel ist keine vollständige Vorlage. Zusatzstoffe die nicht verwendet werden, müssen nicht mit aufgenommen werden.

Allergene:	Allergene:													Zusatzstoffe:				
	Eier	Erdnüsse	Fisch	Glutenhaltiges Getreide, bitte benennen: Weizen, Gerste, Dinkel, Kamut/Khorasan, Hafer oder Hybrdstämme	Krebstiere	Lupine	Milch (einschließlich Milchzucker)	Schalenfrüchte, bitte benennen: Mandeln, Haselnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Schwefeldioxid und Sulfite	Sellerie	Senf	Sesamsamen	Sojabohnen	Weichtiere: wie Schnecken, Muscheln, Kopffüßer (Kalamaren, Kraken, Tintenfische)	mit Farbstoff	mit Konservierungsstoff	mit Antioxidationsmittel	mit Geschmacksverstärker
Gulaschsuppe									X						X			
Baguettebrot				X Weizen, Roggen														
Hacksteak	X			X Weizen														X
Salatvariation		X				X	X Walnüsse		X	X	X						X	
Nuss-Nougatcreme						X	X Haselnüsse											

**Hinweis**

Dieses Merkblatt stellt ausschließlich eine Informationshilfe dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Es entbindet nicht von der Verpflichtung, sich selbst über den aktuellen Stand gesetzlicher Vorschriften zu informieren.