

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Muster zu den Kennzeichnungsregelungen von Allergenen Stoffen und Zusatzstoffen für Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten	

Kennzeichnung auf Speise- und Getränkekarten

Bei der Erstellung von Speise- und Getränkekarten sind verschiedene gesetzliche Anforderungen zu beachten. Die nachstehenden Tipps und Hinweise sollen Ihnen helfen, den gesetzlichen Anforderungen zur Kenntlichmachung von Zusatzstoffen gerecht zu werden.

Wichtige Hinweise:

- Die im Folgenden dargestellte Musterspeisekarte ist nicht abschließend. Jeder Lebensmittelunternehmer ist für die korrekte Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe selbst verantwortlich.
- Nicht alle Zusatzstoffe sind für alle Lebensmittel zugelassen. Dieses Merkblatt enthält keine Informationen welche Zusatzstoffe bei der Herstellung welcher Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Pflicht zur Kenntlichmachung eines Zusatzstoffes ist abhängig von seiner verbleibenden technologischen Wirksamkeit im Endprodukt. Ist diese nachweislich im angebotenen Lebensmittel nicht mehr vorhanden, so kann eine Kenntlichmachung im Einzelfall nicht erforderlich sein.
- Detaillierte Zulassungsregelungen sind in den Anhängen der Verordnung (VO) (EG) Nr. 1333/2008 genannt.

Bei der Verwendung von genetisch veränderten Lebensmitteln ist auf folgendes zu achten:

Es sind alle Lebensmittel kenntlich zu machen, die:

- genetisch veränderte Organismen (GVO) enthalten
- aus GMO bestehen
- aus GMO hergestellt werden oder Zutaten enthalten, die aus GMO hergestellt werden

Bei der Kenntlichmachung von Wein sind folgende Pflichtangaben erforderlich:

- die Qualitätsstufe (evtl. i. V. m. Prädikat wie z. B. Kabinett, Spätlese, etc...)
- Herkunftsland oder Anbaugebiet (z. B. Franken, Rheinhessen, Italien, etc...)
- Weinart (z. B. Rotling, Rosé, Weißwein, Rotwein, Weißherbst)
- Mengenangabe (z. B. 0,25 l)
- Preis (bezogen auf die o. g. Einheit)

Bei Speiseeis ist die Angabe der Verkehrsbezeichnung Pflicht:

- z. B. Fruchteis, Milcheis, Eiscreme, etc...

Achten Sie dringend auf eventuelle Abweichungen in der Verkehrsbezeichnung:

- „Milchspeiseeis mit Vanillegeschmack“ ist kein „Vanilleeis“

Im Allgemeinen zu beachten ist ferner:

- Abweichungen von der allgemeinen Verkehrsauffassung müssen deklariert werden.
- „Schinken“ ist grundsätzlich ausschließlich Hinterschinken! Handelt es sich um Vorderschinken, Formfleischvorderschinken, Pizzabelag, Spalla cotta oder ähnliches ist dies unmittelbar in der Speisenbeschreibung, nicht erst durch Fußnoten, anzugeben! Zusätzliche Angaben (z. B. „aus Schinkenteilen zusammengefügt“) können mittels Fußnote kenntlich gemacht werden. Wird eine Pizza mit Hinterschinken belegt, ist die Bezeichnung „Schinkenpizza“ korrekt. Bei Verwendung von „Schinken-Ersatz“ ist dies auch bei der Bezeichnung kenntlich zu machen. Die Bezeichnung „Schinkenpizza“ ist hier eindeutig eine Täuschung des Verbrauchers und wird entsprechend geahndet.
- Bei Getränken ist grundsätzlich die Mengenangabe erforderlich!
- Gemäß Gaststättengesetz ist mindestens ein alkoholfreies Getränk nicht teurer abzugeben als das günstigste alkoholische Getränk! (Grundpreis bezogen auf 1 Liter beachten!)

Landratsamt Regen, Veterinäramt/Verbraucherschutz Poschetsrieder Str. 16, 94209 Regen Tel.:09921/601-403, Fax: 09921/601-400	Stand: 22.10.2020	Seite: 1 von 4
--	----------------------	----------------

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Muster zu den Kennzeichnungsregelungen von Allergenen Stoffen und Zusatzstoffen für Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten	

Art der Zusatzstoffe (Klassenname) E-Nummer	Kennzeichnung	Beispiele für Lebensmittel, die diese Zusatzstoffe enthalten können
Farbstoffe (Farbstoff) E 100 – E 180 (dazu gehören auch β-Carotin und Riboflavin)	„mit Farbstoff“	Alkoholfreie Getränke (z. B. Cola und Fanta), Campari, Aperol, Speiseeis, Desserts, Soßen, Lachsersatz, Obstsalat mit Kirschen, Backwaren mit Füllungen, Belegkirschen oder Tortenguss...
Konservierungsstoffe (Konservierungsstoff) E 200 – E 219, E 230 – E 235, E 239 E 249 – E 252, E 280 – E 285, E 1105	„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“	Lachsersatz, Feinkostsalate (Fleischsalat, Kartoffelsalat, o. ä.), Mayonnaisen, Sauerkonserven (Essiggurken, Rote Bete, o. ä.), Käse, Anchosen (Fischhälbkonserven z. B. Anchovis, Graved Lachs, Peperoni, ...
Bei ausschließlicher Verwendung von E 249 – E 250, E 251 – E 252 oder einem Gemisch dieser Stoffe	ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“, „mit Nitrat“, „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Fleischerzeugnisse
Antioxidationsmittel (Antioxidationsmittel) E 300 – E 321	„mit Antioxidationsmittel“	Alkoholfreie Getränke (z. B. Fanta), Brühwürste, Kochschinken, Rohschinken, Trockensuppe, Brühen, Würzmittel, ...
Geschmacksverstärker (Geschmacksverstärker) E 620 – E 635	„mit Geschmacksverstärker“	Gewürzmischungen, Aromazubereitungen, Trockensuppen, Soßen, Würzmittel, Fleischerzeugnisse
Schwefeldioxid / Sulfite (kein Klassenname)	„geschwefelt“	Essig, Trockenobst (z. B. Rosinen), Kartoffelerzeugnisse, Meerrettich, Peperoni, ...
Eisensalze (kein Klassenname) E 579, E 585	„geschwärzt“	Schwarze Oliven
Stoffe zur Oberflächenbehandlung (Überzugsmittel) E 901 – E 904, E 912, E 914	„gewachst“	Citrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen...
Süßstoffe (Süßstoffe) E 950 - E 952, E 954, E 957, E 959, E 960 andere Süßungsmittel, Zuckeralkohole (kein Klassenname) E 240, E 421, E 953, E 965 – E 968	„mit Süßungsmittel(n)“ bei Aspartam (E 951) zusätzlich: „enthält eine Phenylalaninquelle“	Süß-saure Konserven, Soßen, Senf, Feinkostsalate, brennwertverminderte Lebensmittel (z. B. Diät-Cola, Diät- Joghurt, ...) Anmerkung: Wenn Sorbit (E 240) als Stabilisator verwendet wird, ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich.
Phosphate (Stabilisator) E 338 – E 341, E 450 – E 452	„mit Phosphat“	Brühwurst, Kochschinken, ... Anmerkung: Eine Kennzeichnung ist nur in Fleischerzeugnissen vorgeschrieben.

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Muster zu den Kennzeichnungsregelungen von Allergenen Stoffen und Zusatzstoffen für Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten	

Weitere Regelungen:

Zutat	Kennzeichnung
Coffein (kein Klassenname); keine E-Nummer	„coffeinhaltig“
Chinin, Chininsalze (kein Klassenname); keine E-Nummer	„chininhaltig“
Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen (z. B. Soja, Mais, ...)	„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“ Beispiel: Salat- oder Frittieröl aus genetisch verändertem Soja „enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt“

Kennzeichnung allergener Zutaten:

Eine Kennzeichnungspflicht für allergene Lebensmittelzutaten bei lose verkaufter Ware im Einzelhandel, für Speisen und Getränke in Gaststätten, Kantinen und anderen Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung ist seit 13. Dezember 2014 Pflicht. Die Kennzeichnung kann hier ebenfalls in Fußnoten oder z. B. mit Hinweis auf einen Produktordner erfolgen.

In jedem Fall ist ein deutlicher Hinweis darauf erforderlich, wo die Allergenkennzeichnung zu finden ist (z.B.: „Informationen zu Allergenen (und Zusatzstoffen) erhalten Sie bei unserem Servicepersonal oder entnehmen Sie unseren Produktinformationen“).

Folgende Allergene sind kenntlich zu machen:

- glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Krebstiere und Krebserzeugnisse
- Eier und Eierzeugnisse
- Fisch und Fischerzeugnisse
- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- Soja sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (z. B. Miso, Sojasoße, Sojaöl etc.)
- Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Pistazien, div. Nüsse)
- Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- Senf und Senferzeugnisse
- Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite (bei mehr als 10 mg/kg) ausgedrückt als SO₂
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

In Speisekarten wird oft schon durch die Produktbezeichnung auf die Verwendung von Allergenen hingewiesen (z. B. Fischfilet), jedoch können „versteckte“ Allergene (z. B. in der Panade des Fischfilets → Gluten, Ei, evtl. Sesam in Semelmehl etc.) vorhanden sein. Es ist hier unverzichtbar, alle im Betrieb zum Einsatz kommenden Zutaten auf Allergene zu prüfen.

Landratsamt Regen, Veterinäramt/Verbraucherschutz Poschetsrieder Str. 16, 94209 Regen Tel.:09921/601-403, Fax: 09921/601-400	Stand: 22.10.2020	Seite: 3 von 4
--	----------------------	----------------

Abt. 5 LÜ	Merkblatt	
	Muster zu den Kennzeichnungsregelungen von Allergenen Stoffen und Zusatzstoffen für Gaststätten auf Speise- und Getränkekarten	

Musterspeisekarte für die Kennzeichnung von Zusatzstoffen

Kalte Gerichte/Vorspeisen

Ital. Salat mit Schinken ^{1,2,4} , Käse ⁴ , Eier, Thunfisch	5,00 €
Gemischter Blattsalat mit Kräuterdressing ³	3,50 €
Salamibaguette ¹	2,50 €
Käsebaguette ⁴	2,50 €
Schinkenbaguette ¹	2,50 €
Wurststeller ^{1,4}	3,10 €

Suppen

Broccolicremesuppe ² mit Räucherlachsstreifen	1,90 €
Hühnerbrühe ² mit Eistich	1,50 €

Warme Speisen

Pizza „Kompletti“ mit Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,4,5} , Peperoniwurst ^{1,4} , Käse ⁴ , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven ⁹	5,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{2,3}	8,50 €
Cordon Bleu „vom Schwein“ ^{1,2,3,4,5} mit Rösti ² und Salat ^{2,3}	9,00 €
Chinapfanne „Peking“ ² Hähnchenstreifen, versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4} , Reis	6,90 €

Desserts

Mousse au Chocolate ^{6,10}	3,50 €
Gemischtes Eis (Vanille ⁴ , Schokolade, Erdbeer ⁴)	3,90 €

Getränke je 0,5 l

Cola ^{4,7}	2,50 €
Cola light ^{4,7,10}	2,60 €
Orangenlimonade ^{3,4}	2,50 €
Cola - Mix ^{4,6,7}	2,60 €
Bitter Lemon ⁸	2,60 €
Ginger Ale ^{4,8}	2,60 €
Wasser	2,- €

Biere je 0,5 l

Vollbier hell vom Fass (von XY Brauerei)	2,80 €
Weißbier hell	3,80 €

Wein je 0,25 l

1981er XY – Wein, „Riesling“, Rheinhessen, Qualitätswein mit Prädikat „Auslese“	3,40 €
---	--------

1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chininhaltig,
9 = geschwärzt, 10 = enthält eine Phenylalaninquelle

Obgleich dieses Merkblatt sorgfältig erstellt wurde, kann keine Haftung für eventuelle Fehler oder Auslassungen übernommen werden. Es stellt auch keinen verbindlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene Beratung. Die jeweils aktuellen Rechtsnormen sind zu beachten.

Landratsamt Regen, Veterinäramt/Verbraucherschutz Poschetsrieder Str. 16, 94209 Regen Tel.:09921/601-403, Fax: 09921/601-400	Stand: 22.10.2020	Seite: 4 von 4
--	----------------------	----------------