

Merkblatt

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen in der Gastronomie und bei der Gemeinschaftsverpflegung

Verpflichtende Angaben	für diese Zusatzstoffe	Anmerkung / Beispiele
„mit Farbstoff“	Farbstoffe	<u>Beispiele:</u> alkoholfreie Getränke (Cola, Limonaden), Spirituosen (Campari)
„ Bezeichnung oder E-Nummer des Farbstoffs/der Farbstoffe: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“	E 102 Tartrazin E 104 Chinolingelb E 110 Gelborange S E 122 Azorubin E 124 Cochenillerot A E 129 Allurarot AC	<u>Beispiel:</u> Süßwaren
„mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“ ersatzweise auch „mit Nitritpökelsalz“ oder „mit Nitrat“ oder „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“	Konservierungsstoffe E 249 Kaliumnitrit E 250 Natriumnitrit (Nitritpökelsalz) E 251 Natriumnitrat E 252 Kaliumnitrat	bei ausschließlicher Verwendung dieser Stoffe oder einer Mischung daraus zur Konservierung (bei Fleischerzeugnissen)
„mit Antioxidationsmittel“	Antioxidationsmittel	<u>Beispiel:</u> Soßenpulver, Trockensuppen
„mit Geschmacksverstärker“	Geschmacksverstärker	<u>Beispiel:</u> Fleischerzeugnisse (Wurst)
„geschwärzt“	E 579 Eisen(II)-gluconat E 585 Eisen(II)-lactat	nur bei geschwärzten Oliven erforderlich
„gewachst“	Überzugmittel (E 901 – E 904, E 912, E 914)	nur bei frischen Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen erforderlich
„mit Phosphat“	Phosphate (E 338 – E 341, E 450 – E 452)	nur bei Fleischerzeugnissen erforderlich
„mit Süßungsmittel(n)“	Süßungsmittel	<u>Beispiel:</u> Tomatenketchup
„enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)“	E 951 Aspartam E 962 Aspartam-Acesulfamsalz	<u>Beispiel:</u> Light-Getränke
„ Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen “ + Angabe des Koffeingehaltes in mg/100 ml	Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt von über 150 mg/L	<u>Beispiel:</u> Energy-Drinks
„chininhaltig“	Chinin	<u>Beispiel:</u> bittere Limonaden
„genetisch verändert“ oder „aus genetisch verändertem ... hergestellt“	Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen	<u>Beispiel:</u> Sojaöl

Verpflichtende Angaben	für diese Allergene	Anmerkungen / Beispiele
Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse mit Nennung der Getreideart	Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern	Mehl, Flocken Grieß, Kleie, Malz, Schrot, Stärke, Graupen, Bulgur, Couscous, Weizenkeimlinge, Weizenkeimöl
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi	Shrimps-Paste u.a. asiatische Würzpasten
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Eisorten	Vollei, Volleipulver, Eigelb, Eiklar, Eiprotein, Flüssigei, Gefriererei, Ov-Albumin, Conalbumin, Globulin, Ovomuroid, (Ovo-)Vittellin, Ovalmucin, Lipovitellin Trockenei, Lecithin (E 322), Lysozym (E 1105)
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Fischarten, Kaviar	Omega3-Öl, Fischgelatine, Fischextrakt, Fischsoße, Anchovispaste
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Erdnusssorten	Erdnüsse geröstet, Erdnussöl, Erdnussflocken, Erdnussmehl, Erdnussbutter
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Alle Sojabohnensorten	Edamame, Kinako, Miso, Natto, Okara, Shoyu, Sojadrink, Sojaflocken, Sojamehl, Sojaöl, Sojapaste, Sojasoße, Sojasprossen, Tamari, Tempe, Tofu, TVP (Textured Vegetable Protein), E 322 Lecithin (Soja), E 426 Sojabohnen-Polyose, Yuba
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	Kuhmilch	Butter, Buttermilch, Butterschmalz (Ghee, NiterKibbeh), Creme Fraiche, Dickmilch, Joghurt, Kasein(ate), Käse, Laktalbumin, Laktoglobulin, Laktose, Magermilch, Milcheiweiß, Milchpulver, Milchzucker, Molken(protein), Quark, (saure) Sahne, Sauermilch
Schalenfrüchte Mit Nennung der Nussart	Haselnüsse, Mandeln, Macadamianüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Queenslandnüsse, Cashewkerne	gemahlen, gehobelt etc. Nüsse, Nusspasten, Nusscremes, Nussmus, geröstete Nüsse, entsprechende Öle
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie	Sellerieblatt, -samen, -saft, Selleriesamen-Oleoresin, Selleriepulver (auch in Gewürzen/Kräutermischungen), Selleriesalz
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	---	Senfkörner, Senfpulver, Senföl, Senfsprossen
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	---	Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl
Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/L	E 220 – E 228	Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Meerrettich, Wein, Bier
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	---	Lupinen-mehl, -protein, -konzentrat, -isolat, Alfalfasprossen
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern	Austernsoße

Diese sogenannten **Hauptallergene** und **deklarationspflichtigen Zusatzstoffe** müssen, sofern Sie in den von Ihnen in den Verkehr gebrachten Lebensmitteln/Speisen enthalten sind, **dem Verbraucher kenntlich gemacht werden**.

Die Angaben können erfolgen:

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.
5. mündlich, vorausgesetzt es liegt eine schriftliche Aufzeichnung vor, die für die Behörde und den Endverbraucher leicht zugänglich ist

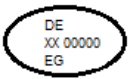
Um Verbraucherinnen und Verbrauchern die Informationsbeschaffung zu erleichtern, soll die Art und Weise der Angaben zur Allergenkennzeichnung und Zusatzstoffen zwar vom Lebensmittelunternehmer gewählt werden können, jedoch bei der jeweiligen Lebensmittelabgabestelle (z.B. Theke) mit dem identischen Medium bereitgestellt werden.

Es wird empfohlen, anhand des Zutatenverzeichnisses von **verpackten Lebensmitteln** zu prüfen, ob Zusatzstoffe enthalten sind, die bei den daraus gewonnenen und **lose abgebegebenen Lebensmitteln** kenntlich gemacht werden müssen. Im Folgenden ist beispielhaft ein Etikett aufgeführt.

Rostbratwurst

Zutaten: Schweinefleisch (85 %), Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze (enthält **Senf**), Geschmacksverstärker: Glutaminsäure, Stabilisator: Diphosphat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Naturdarm

hergestellt für:
Essener Wurstfabrik GmbH
Wurststr. 11
45127 Essen



600 g

Energie	961 kJ 232 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,6 g
Kohlenhydrate	1,8 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,0 g

Bei unter 7°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

Im Zutatenverzeichnis dieses Lebensmittels sind ein **Geschmacksverstärker**, der Stabilisator **Diphosphat** und ein **Antioxidationsmittel** und **Senf als Allergen** aufgeführt. Die Kenntlichmachung in der Speisekarte könnte wie unten angegeben erfolgen.

Rostbratwurst^{2,3,4,6} 3,00 €
 Cola Null Zucker^{1,5,7} 2,50 €

- | | | |
|-----------------|----------------------------|--|
| 1 mit Farbstoff | 2 mit Antioxidationsmittel | 3 mit Geschmacksverstärker |
| 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmitteln | 6 Senf 7 enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle) |

Rechtliche Grundlagen:

- Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung-LMZDV, Stand 09.06.2021
- Europäische Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (VO (EG) 1333/2008), Stand 20.4.2018
- Europäische Lebensmittelinformationsverordnung (VO (EG) 1169/2011), Stand 25.11.2015
- Aromenverordnung (AromenV), Stand 5.7.2017
- Verordnung über Fruchtsaft, einige ähnliche Erzeugnisse, Fruchtnektar und koffeinhaltige Erfrischungsgetränke (FrSaftErfrischGetrV), Stand 5.7.2017

Stand 08.2021