

Kreis Unna – Der Landrat

Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung

Platanenallee 16 – 59425 Unna

Fon 02303 27-2139

Fax 02303 27-1499



Merkblatt Kennzeichnung auf Speisekarten

Folgende 13 Zusatzstoffgruppen müssen gekennzeichnet werden:

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxydationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle (bei Süßungsmittel Aspartam)
13. gewachst (Oberfläche von frischen Früchten)

* als Fußnote oder in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung

Folgende Zutaten mit allergenem Potential müssen gekennzeichnet werden*:

- a. Glutenhaltiges 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

Ausnahmen gelten für einige aus diesen Zutaten gewonnene Erzeugnisse (z.B. Glukosesirupe auf Weizenbasis, raffiniertes Sojaöl etc.)

Wie muss/kann gekennzeichnet werden?

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, die Allergenkennzeichnung vorzunehmen:

1. Schriftlich

- a. auf einem Schild am oder bei dem jeweiligen Lebensmittel
- b. in Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen, ähnlich der Zusatzstoffkennzeichnung auch mittels Fußnoten, auf die bei jeder Speise hingewiesen werden muss
- c. durch einen Aushang in der Verkaufsstätte
- d. durch sonstige schriftliche oder elektronische Dokumentation, die für den Endverbraucher unmittelbar und leicht zugänglich ist (z.B. eine Kladde oder einen Computer/Tablet).

Entscheidet sich der Verantwortliche für Fall d), muss bei dem jeweiligen Lebensmittel oder durch einen Aushang darauf hingewiesen werden, wie bzw. wo die Information erfolgt.

2. 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:

- a. Das Personal muss hinreichend geschult sein, um sachkundig Auskunft geben zu können.
- b. 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.
- c. eine schriftliche Aufzeichnung (Kladde) zu den allergenen Zutaten muss für das jeweilige Lebensmittel vorliegen.
- d. diese Aufzeichnung ist für die zuständige Behörde und auch für den Endverbraucher leicht zugänglich.

Weitere Hinweise:

- Zum Wein müssen die jeweilige Qualitätsstufe, das Anbaugebiet und der Jahrgang angegeben werden.
- Mineralwasser darf nicht offen, sondern nur in Originalflaschen ausgeschenkt werden.
- Getränke dürfen nicht irreführend gekennzeichnet sein: Nektar darf z. B. nicht als Saft deklariert sein.
- Bei Pizzagerichten wird teilweise Formfleischvorderschinken als Belag verwendet. Hier muss in der Aufzählung der Zutaten in der Speise- und Getränkekarte diese Zutat als »Formfleischvorderschinken« bezeichnet und zusätzlich der Hinweis »aus Vorderschinkenstücken zusammengesetzt« angebracht werden. Letzteres ist auch über eine Fußnote möglich.
- Wenn andere Fleischerzeugnisse als Kochschinken und Formfleischschinken verwendet werden (z. B. »Spalla Cotta« oder »Pizza-Belag«), so dürfen die Speisen nicht mit dem Wort »Schinken« benannt werden (z. B. nicht als »Schinkenpizza« oder »Pizza Prosciutto« oder »Salat mit Schinken«). In der Aufzählung der Zutaten zu solchen Speisen ist diese Zutat z. B. als »Pizzabelag aus gepökeltem und gegartem Schulterfleisch« zu bezeichnen.
- Die Angaben für die Speise- und Getränkekarte können von den Etiketten der Fertigpackung und Flaschen übernommen werden. Bei nicht verpackten Produkten sind Hersteller oder Lieferant zu befragen.

Muster und Beispiele finden Sie unter www.kreis-unna.de (Suchbegriff: Kennzeichnung Lebensmittel).

Muster Speisekarte (Auszug)

Gerichte	Anmerkungen
Würste	
Rostbratwürste ^{5, 9 (j)} mit Brot ^{2 (a)}	Allergene im Brot beachten!
Wiener ^{5, 8 (j)} mit Brot ^{2 (a)}	
Bockwurst ^{3, 8 (i, j)} mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6 (c, i)}	
Pizza (a)	Allergene beachten
Tomaten, Käse ¹ , Salami ^{3, 5}	Salami – keine Plockwurst
Tomaten, Käse ¹ , Schinken ^{3, 5}	Verwendung von gekochtem Hinterschinken
Tomaten, Käse ¹ , Champignons, Formfleischvorderschinken ^{1, 3, 4, 5, 8}	Kein gekochter Hinterschinken, daher Angabe: - Formfleischvorderschinken oder Pizzabelag
Nudelgerichte	
Tortellini (a) alla Panna ^{1, 3, 4, 5, 8}	
Formfleischvorderschinken und Sahnesauce (g)	
Hauptgerichte	
Wiener Schnitzel (a, c) mit Kartoffelsalat ^{1, 2, 6}	Allergene – Panade beachten!
Schnitzel Wiener Art (a, c) vom Schwein	Kalbfleisch, sonst Tierart angeben!
Dessert	
Eisbecher ^{1, 12 (g, h)}	Allergene – Milcheis, Dekoration: Pistazien!
Fruchtsalat ^{1, 2, 4}	Zusatzstoffe erfragen und angeben!

o

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Nitritpökelsalz
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Geschmacksverstärker
- 6) geschwefelt

- 7) geschwärzt
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Milcheiweiß
- 10) koffeinhaltig
- 11) chininhaltig
- 12) mit Süßungsmittel(n)

- 13) enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) gewachst
- 15) mit Taurin
- 16) enthält Sojaöl; aus genetisch verändertem Soja hergestellt

Allergene:

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse

- f) Soja
- g) Milch
- h) Pistazien
- i) Sellerie
- j) Senf

- k) Sesam
- l) Sulfit
- m) Lupine
- n) Weichtiere

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Gerichte, Produkte, Erzeugnisse ...	Glutenhaltiges Getreide							Krebstiere	Eier	Fisch	Erdnüsse	Soja	Milch Laktose	Schalenfrüchte								Sellerie	Senf	Sesam	Schwefeldioxid/ Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
	Weizen	Roggen	Gerste	Hafer	Dinkel	Kamut	Mandeln							Haselnüsse	Walnüsse	Kaschunüsse	Pecannüsse	Paranüsse	Pistazien	Macadamia-/ Queensland								
	A	A1	A2	A3	A4	A5	A6							B	C	D	E	F	G	H	H1							H2