



„Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte“

Die Speisen- und Getränkekarte ist nicht nur das Aushängeschild eines Lokals, sondern dient vor allem auch der Verbraucheraufklärung. Umso wichtiger ist es, dass diese übersichtlich ist und mit den rechtlichen Anforderungen im Einklang steht.

Neben der Beschreibung der angebotenen Speisen und Getränken sind für bestimmte Verbraucherkreise aufgrund von Allergien und Unverträglichkeiten sind auch Informationen über die verwendeten Zutaten und Zusatzstoffe der Gerichte erforderlich.

Allergene und Unverträglichkeiten

Am 13. Dezember 2014 trat die Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel (LMIV) in Kraft.

Seitdem muss *auch bei offen abgegebenen Lebensmitteln* über mögliche Allergene wie Erdnüsse, Weizen, Milch oder Sellerie informiert werden.

Die LMIV gilt nur für Lebensmittelunternehmen, wobei der Unternehmensbegriff eine gewisse Kontinuität und einen gewissen Organisationsgrad voraussetzt.

- **Ehrenamtliche**, die nur gelegentlich Feste organisieren, sind von dieser Regelung ausgenommen. Eine Kennzeichnung der Allergene bei selbstzubereiteten Lebensmitteln ist nicht notwendig, wird aber empfohlen.
- **Schüler und Eltern**, die für eine Schulveranstaltung oder einen Verkaufsstand zur Aufbesserung der Klassenkasse Kuchen oder Plätzchen backen, sind von diesen Vorschriften nicht betroffen und müssen auch weiterhin mögliche Allergene in diesen Waren nicht angeben.
- Diese **Ausnahme** gilt bspw. auch für die meisten Straßen- und Vereinsfeste, wenn **privat** hergestellte Produkte verkauft werden, Kuchenverkauf von Eltern in Schulen, Kitas und Kindergärten, Weihnachtsmärkte von Vereinen und Gebäckverkauf für einen guten Zweck, Schul- oder Kindergartenfeste.

Keine Ausnahmen gelten für gewerbliche Teilnehmer an Stadt- und Gemeindefesten, regelmäßige Markthändler, Vereine mit Vereinsgastronomie/Clubheim sowie große und regelmäßige Vereinsveranstaltungen mit professioneller Bewirtung und Speisenverkauf.

Ebenfalls keine Ausnahmen und damit eine *Kennzeichnungspflicht* hat die Gastronomie sowie Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung. Somit haben Restaurants, feststehende und mobile Imbisse sowie Kantinen, Mittagessen in Schulen und Kitas, Krankenhäuser, Cateringunternehmen etc. die Vorgaben zwingend einzuhalten.

Als Lebensmittelunternehmer sind Sie für die korrekte Bezeichnung und Kennzeichnung Ihrer Speisen und Getränke verantwortlich!

Deshalb ist es wichtig, dass Sie sich über die Zusammensetzung Ihrer Speisen/Ihrer Zutaten informieren (z.B. aus Etiketten) und auch bei Ihrem Lieferanten die notwendigen Informationen über Ihre Lebensmittel einholen.

Wo finde ich diese Allergene?

- Bei *verpackten* Lebensmitteln auf dem Etikett: meist Fettgedruckt, *Kursiv*, farbig oder IN GROSSBUCHSTABEN hervorgehoben.
- Bei *loser Ware* (unverpackt): Auf dem Lieferschein und/oder Begleitpapieren. Gegebenenfalls müssen die Informationen vom Lieferanten oder beim Hersteller eingeholt werden.

Wer oder was sind diese Allergene?

Die 14 wichtigsten Zutaten oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können und gekennzeichnet werden müssen (im folgenden Allergene genannt):

1. **Glutenhaltiges Getreide*** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon und daraus hergestellte Erzeugnisse)
2. **Krebstiere und Krebserzeugnisse**
3. **Eier und Eierzeugnisse**
4. **Fisch und Fischerzeugnisse**
5. **Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
6. **Soja und Sojaerzeugnisse**
7. **Milch und Milcherzeugnisse**
8. **Schalenfrüchte*** (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- und Queenslandnuss)
9. **Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
10. **Senf und Senferzeugnisse**
11. **Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
12. **Schwefeldioxid und Sulfite** >10 mg/kg (SO₂)
13. **Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
14. **Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**

*Die entsprechende Zutat muss *zusätzlich* zum Allergen namentlich genannt und auch namentlich dem entsprechenden Produkt (Speise/Getränk) zugeordnet werden. Die alleinige Verwendung des übergeordneten Begriffs (hier **fett** gedruckt) genügt nicht!

Zum Beispiel genügt bei Verwendung von Weizenmehl in der Pizza das alleinige Wort „enthält Gluten“ nicht. Die entsprechende Getreidesorte muss zusätzlich mit angegeben werden (hier: „Weizen“). Gleiches gilt auch für die Schalenfrüchte. Es muss angegeben werden, welche Schalenfrucht/Schalenfrüchte verwendet wurde.

Zusatzstoffe

Zusatzstoffe werden Lebensmitteln zugesetzt, um eine bestimmte Wirkung zu erzielen und / oder deren Eigenschaften zu verändern oder zu beeinflussen

Wo finde ich diese Zusatzstoffe?

- Bei *verpackten* Lebensmitteln:
im Zutatenverzeichnis auf dem Etikett des Lebensmittels.
- Bei *loser Ware* (unverpackt):
Auf dem Lieferschein und/oder Begleitpapieren. Gegebenenfalls müssen die Informationen vom Lieferanten oder beim Hersteller eingeholt werden.

Wer oder was sind diese Zusatzstoffe und wie müssen diese angegeben werden?

Die bei ihrer Herstellung verwendeten Lebensmittelzusatzstoffe müssen mit den folgenden Angaben gekennzeichnet werden:

1. bei Lebensmitteln mit Farbstoffen durch die Angabe „**mit Farbstoff**“,
 - a. zusätzlich bei E 102 - Tartrazin, E 104 - Chinolingelb, E 110 - Gelborange S, E 122 - Azorubin, E 124 - Cochenillerot A, E 129 - Allurarot AC durch die Angabe „**Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.**“
2. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die zur Konservierung verwendet werden, durch die Angabe „**mit Konservierungsstoff**“ oder „**konserviert**“,
3. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Antioxidationsmittel verwendet werden, durch die Angabe „**mit Antioxidationsmittel**“,
4. bei Lebensmitteln mit Nitrat oder Nitritpökelsalz können die Angaben nach Nummer 2 und 3 durch folgende Angaben ersetzt werden:
 - a. für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz**“,
 - b. für Lebensmittel mit Natrium- oder Kaliumnitrat, auch gemischt, durch die Angabe „**mit Nitrat**“ und
 - c. für Lebensmittel mit Nitritpökelsalz und Natrium- oder Kaliumnitrat, jeweils auch gemischt, durch die Angabe „**mit Nitritpökelsalz und Nitrat**“,
5. bei Lebensmitteln mit Lebensmittelzusatzstoffen, die als Geschmacksverstärker verwendet werden, durch die Angabe „**mit Geschmacksverstärker**“,
6. bei Oliven mit Eisen-II-gluconat (E 579) oder Eisen-II-lactat (E 585) durch die Angabe „**geschwärzt**“,
7. bei frischem Obst und Gemüse mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 445, E 471, E 473, E 474, E 901 bis E 905 und E 914, die zur Oberflächenbehandlung verwendet werden, durch die Angabe „**gewachst**“,
8. bei Fleischerzeugnissen mit Lebensmittelzusatzstoffen der Nummern E 338 bis E 341, E 343 und E 450 bis E 452 durch die Angabe „**mit Phosphat**“,

9. bei Lebensmitteln mit Süßungsmitteln mit Ausnahme von Tafelsüßen durch den Hinweis „**mit Süßungsmittel(n)**“,
10. bei Tafelsüßen durch den Hinweis „**auf der Grundlage von ...**“, **ergänzt durch** die Bezeichnung der verwendeten Süßungsmittel,
11. bei Lebensmitteln mit Aspartam (E 951) oder Aspartam-Acesulfamsalz (E 962) durch den Hinweis „**enthält eine Phenylalaninquelle**“,
12. bei Lebensmitteln mit über 10 Prozent zugesetzten, mehrwertigen Alkoholen der Nummern E 420, E 421, E 953 und E 965 bis E 968 durch den Hinweis „**kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**“.

Sonstiges

Zusätzlich müssen folgende Angaben bei **Erfrischungsgetränken/Limonaden** kenntlich gemacht werden:

1. bei Koffeinhaltigen Getränken (z.B. Cola, Spezi etc.) „koffeinhaltig“ (gilt nicht für Kaffee/Tee und Kaffee-/Tee-haltige Getränke wie z.B. Kaffee, Cappuccino, Schwarzer Tee, Eistee etc.) bei einem Koffeingehalt über 150 mg/l „erhöhter Koffeingehalt“ und die Angabe des Koffeingehaltes in mg/100ml (Angabe gilt nicht für Kaffee/Tee und Kaffee-/Tee-haltige Getränke wie z.B. Kaffee, Cappuccino, Schwarzer Tee, Eistee etc.)
2. bei Chininhaltigen Getränken (z.B. Tonic Water, Bitter lemon): „chininhaltig“
3. bei Taurinhaltigen Getränken (z.B. Energydrinks „RedBull“ etc): „taurinhaltig“

Wie müssen die Allergene und Zusatzstoffe kenntlich gemacht werden?

Die Angaben können schriftlich, elektronisch oder mündlich erfolgen.

Im Falle der **mündlichen** Information muss eine schriftliche Dokumentation auf Nachfrage leicht zugänglich sein. Auf diese Art und Weise der Information ist mittels eines Aushangs in der Verkaufsstätte oder einem Hinweis in der Speisekarte hinzuweisen. Dieser Hinweis muss gut sichtbar sein.

Eine mündliche Auskunft ist also **nur dann erlaubt**, wenn eine Dokumentation vorhanden ist und wenn der Verbraucher darauf deutlich in **schriftlicher** Form hingewiesen wird.

Die **schriftlichen** Angaben sind bezogen auf das jeweilige Lebensmittel, gut sichtbar, deutlich und gut lesbar bereitzustellen.

- a) Auf einem Schild auf dem Lebensmittel oder in der Nähe des Lebensmittels
- b) Bei der Abgabe von Lebensmitteln durch Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung auf Speise- und Getränkekarten oder in Preisverzeichnissen
- c) Durch einen Aushang in der Verkaufsstätte

- d) Durch sonstige **schriftliche** oder vom Lebensmittelunternehmer bereitgestellten **elektronischen** Unterrichtung, die für Endverbraucher und Anbieter für Gemeinschaftsverpflegung unmittelbar und leicht zugänglich ist; zum Beispiel: Zusatzstoff- und Allergenkarte (**Hinweis** in der Verkaufsstätte bzw. in **jeder** Speisen- und Getränkekarte)

Beispiele

- In der Speisen- und Getränkekarte mit Bezeichnung der Allergenen Zutaten und der enthaltenen Zusatzstoffe.
- In der Speisekarte mit Nummern oder Buchstaben (sog. „**Fußnoten**“) vermerken und dazu eine Legende erstellen. *Eine **Musterspeisekarte** finden Sie auf den letzten beiden Seiten.*
- **Zusätzliche Karte** mit allen in den Speisen/Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe, **plus** Information darauf per Aushang oder **Hinweis in jeder einzelnen** der „normalen“ Speisen- bzw. Getränkekarte
- **Mündliche** Auskunft **plus** Aushang/Hinweis, der deutlich auf Zusatzstoff- und Allergen-Information hinweist, **plus** schriftliche Dokumentation (z.B. Tabelle, Kladde, Karte etc.) mit Bezeichnung der in den Speisen/Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe.
- Speisen auf dem Buffet / in der Auslage z.B. mit einem Schild an der Ware alle enthaltenen Allergene kennzeichnen.
- Speisen auf einem Aushang / Tafel / Schild mit Bezeichnung der Allergene kennzeichnen.

Hier noch ein paar Tipps

- Überprüfen Sie, in welchen Gerichten welche Allergene und Zusatzstoffe vorhanden sind. Listen Sie Zutaten und Gewürze pro Rezept auf. Erstellen Sie z.B. eine Übersicht oder Tabelle mit den vorhandenen Informationen.
- **Schulen** Sie **Mitarbeiter** in der Küche und im Service.
- **Jeder** Mitarbeiter muss wissen, wie er sich zu verhalten hat, wenn Fragen nach potentiellen Allergenen bzw. Zusatzstoffen gestellt werden.
- Trennen und verschließen Sie Produkte bei Lagerhaltung und Transport damit keine Kreuzkontaminationen entstehen können.
- Stellen Sie die **Dokumentation** bei mündlicher Auskunft bzw. abweichender Rezeptur sicher.
- Bitte diese Bereiche bei der Kennzeichnung nicht vergessen:
 - Getränkekarten
 - Tageskarte
 - Buffet Kalt oder Warmspeisen, Frühstücksbuffet
 - Seminare mit Kaffee / Kuchen

Selbstverständlich dürfen auch in Speise- und Getränkekarten Lebensmittel nicht mit irreführenden Bezeichnungen versehen werden.

- wie z. B. „Feta“ für Kuhmilchkäse, der in Deutschland hergestellt wurde
 - Feta ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung g.U., die einem Käse vorbehalten ist, der nur in einem begrenzten Gebiet Griechenlands und nur aus Schafsmilch mit ggf. kleinem Anteil Ziegenmilch nach traditioneller Art und Weise hergestellt werden darf,
- Bezeichnungen wie Spezi und Piccolo sind geschützte Markennamen. Diese Produkte dürfen nur als Originale verkauft werden. Ein selbstergestelltes Gemisch aus Cola und Orangenlimonade ist noch lange kein Spezi!
- „Käse“ wenn in einem Erzeugnis ein Milchbestandteil durch einen Nicht-Milchbestandteil z.B. Pflanzenfett ersetzt wurde. Verwendung der Bezeichnung „Käse“ auch in Wortverbindungen nicht zulässig.
- Seit 2015 ist die Käsezubereitung „Obazda/Obatzter“ europaweit als Geografische Angabe geschützt (g.g.A.). Der Name darf nur dann verwendet werden, wenn:
 - das Produkt die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllt und
 - sich der Hersteller des Produkts dem Kontrollsystem unterstellt.

Produkte, die diese beiden Bedingungen nicht erfüllen, können jedoch weiterhin mit regionalen Bezeichnungen wie z.B. „Kasbazi“ oder Phantasienamen vermarktet werden. Quelle: <https://www.lfl.bayern.de/>

- „Garnelen“ für Surimi oder
- „Schinken“ für ein Brühwurstähnliches Erzeugnis

Hinweis: Die Aufzählung der Lebensmittel in der nachfolgenden Tabelle ist nur **beispielhaft** und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Vorspeisen		
Ital. Salat mit Schinken ^{1,5} Käse ^G , Eier, Thunfisch ^D		6,50€
Gemischter Blattsalat mit Kräuterjoghurtdressing ^{3,G}		4,50€
Salamibaguette ^{1,A1+A2,G}		3,50€
Käsebaguette ^{A1+A3,G,J}		3,30€
Schinkenbaguette ^{1,5,A1+A2,G}		3,50€
Wurststeller ^{1,2,5} mit Brot ^{A1,H3}		3,80€
Suppe		
Broccoli Cremesuppe ^{2,G,F} mit Räucherlachsstreifen ^D		6,20€
Hühnerbrühe ^{2,6,I,F} mit Eierstich ^C		2,60€
Warme Speisen		
Pizza „Spezial“ ^{A1} mit *Formfleischvorderschinken ^{1,2,3,5} , Peperoni Salami ^{1,2} , Käse ^G , Zwiebeln, Champignons, Knoblauch, Paprika, schwarze Oliven ⁹		8,50€
Schnitzel „Wiener Art“ ^{2,C,A1} mit Pommes Frites und Salat ^{J,G,H3}		9,80€
„Cordon Bleu vom Schwein ^{1,2,5,C,G,A1} mit Rösti ^{3,C,G}		11,90€
Chinapfanne „Hongkong“ ^{2,6,F,I,K} Hähnchenstreifen , versch. Gemüse, Sojasauce ^{2,4,F} und Reis		8,50€
Ketchup ^{1,2,3,4,F}		0,50€
Desserts		
Mousse au Chocolate ^{6,G,H2}		4,50€
Gemischtes Eis (Vanille ^{6,G,C} , Schokolade ^{G,C} , Erdbeere ^{4,G})		3,90€
Getränke	0,3 l	0,5 l
Tafelwasser	1,50€	2,10€
Cola ^{4,7}	1,70€	2,90€
Cola light ^{4,7,10}	1,70€	2,90€
Fanta ^{3,4}	1,80€	3,10€
Bitter Lemon ⁸	1,80€	3,10€
Ginger Ale ^{4,8}	2,00€	3,50€
Bier		
Weizenbier/Weißbier ^{A1+A3}		3,90€
Pils ^{A3}		2,50€
Wein		0,33 l
Weißwein halbtrocken ^{LM}		3,80€

* Aus Schulterteilen zusammengefügt

Zusatzstoffe

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

Enthält folgende Allergene

A = glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel ⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Soja

G = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecanuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, und Queenslandnuss⁹)

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

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

M= Lupinen

N = Weichtiere

Anmerkung

Die Musterspeisekarte ist nur ein Beispiel, sie gilt nicht als Vorgabe für die oben aufgelisteten Speisen. Für die Prüfung, ob eine Kenntlichmachung z.B. auf der Speise- und Getränkekarte erforderlich ist, empfiehlt es sich, in den Zutatenverzeichnissen von verpackten Lebensmitteln zu prüfen, ob dort die nachstehenden genannten Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt sind. Bei Produkten ohne Zutatenverzeichnis, z.B. offen bezogenen Lebensmitteln, empfiehlt es sich, beim Lieferanten Informationen über die jeweiligen kenntlichmachungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene einzuholen. Die Kennzeichnungspflicht betrifft auch Getränke. Bitte schauen Sie auch hier auf das Zutatenverzeichnis auf der Flasche.

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit
<https://www.onlinehilfe-lebensmittelhygiene.de/>

Die Onlinehilfe für Lebensmittelhygiene der IHK bietet Ihnen eine schnelle und aktuelle Übersicht aller wichtigen Themen, mit Tipps und Checklisten zum Download.